



Daussades

Les *daussades* ou *deussades* (on disait aussi *pain daussé*) étaient plus un en-cas qu'un véritable plat. Elles redonnaient du cœur à l'ouvrage aux travailleurs des champs. Aujourd'hui, pourquoi ne pas les servir à la place de la salade ou encore en entrée ?

Préparation : 1/4 h

Pour 4 personnes :

- 1 beau cœur de laitue,
- 4 petits oignons blancs (avec leurs tiges),
- 30 cl de crème fraîche,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre,
- 60 g de beurre,
- 4 belles tartines de pain de campagne
- sel,
- poivre,

Nettoyez et essorez la laitue, coupez-la en lanières et hachez-les grossièrement.

Versez la crème et le vinaigre dans un bol, salez, poivrez, coupez grossièrement les oignons et ajoutez-les ainsi que la laitue hachée. Mélangez bien le tout.

Beurrez les tartines et répartissez la préparation sur chacune.

Pour donner un caractère plus rustique (et donc plus authentique) à cette recette, vous pouvez remplacer le beurre par du saindoux et frotter au préalable les tartines à l'oignon ou à l'ail.