

Gratin de blettes

Ingrédients :

1 botte de blettes
1 oignon
4 tomates
4 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
100g de parmesan
Sel et poivre du moulin



Préparation :

*Couper les tiges et les feuilles de blette en petits morceaux.
Eplucher et hacher finement l'oignon. Le faire revenir dans un filet d'huile.
Ajouter l'ail en chemise (sans enlever la peau).
Ajouter les tomates coupées en dés. Saler, poivrer, et ajouter des fines herbes.
Vous pouvez ajouter un confit d'oignon ou/et d'un autre légume ou fruit pour une touche sucrée.
Remuer et laisser cuire au moins 5 minutes.
Réserver.*

*Dans une grande poêle chaude où un peu d'huile a été déposée, ajouter le vert des blettes.
Couvrir, remuer de temps en temps jusqu'à réduction. Saler, Poivrer.
Réserver*

*Dans une cocotte minute, faire fondre un peu de beurre, ajouter les tiges de blettes coupées en petits tronçons. Saler, Poivrer. Remuer.
Ajouter un fond d'eau. Laisser cuire 8 minutes à partir du moment où la soupape siffle.
Egoutter, réserver.*

*Dans un plat à gratin, mettre la moitié des tiges de blettes, la moitié de la sauce tomate, l'ensemble des feuilles de blettes réduites.
Saupoudrer de gruyère ou de parmesan râpé.
Terminer en ajoutant la fin des côtes de blettes, la fin de la sauce tomate.
Saupoudrer de gruyère ou de parmesan râpé.
Mettre au four 180°C pendant 25 minutes (40 minutes si la préparation est froide)
Déguster*