



Gratin de blettes



4 personnes



30 min



35 min - 200°C



1 bouquet de blette
2 cuillère à soupe de Maïzena
1 pot de crème fraîche épaisse
4 gousses d'ail
3 pincées de noix de muscade
2 œufs
25 cl de lait
20g beurre
Emmental râpé
Sel
Poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un récipient, mélanger le lait, les œufs, la crème fraîche épaisse, la maïzena, le sel, le poivre et la muscade. Réserver pour plus tard.

Laver les blettes, couper les feuilles mais les garder.

Couper les blettes en morceaux en prenant soin d'enlever les filaments.

Faire cuire les blettes dans de l'eau salée 10 minutes et égoutter.

Faire cuire à part les feuilles dans de l'eau salée 5 minutes.

Égoutter les feuilles.

Dans une poêle mettre à fondre 20 g de beurre, ajouter l'ail coupé et le vert des blettes.

Dans un plat à gratin, placer les morceaux de blettes cuites, puis placer les feuilles sur le dessus.

Arroser du mélange lait, œufs, maïzena, sel, crème fraîche, muscade et poivre.

Parsemer avec du gruyère râpé.

Enfourner 35 minutes à 200°C.

Bon Appétit