

Blettes à la tomate:

Pour 5 personnes

1 botte de Blettes,
50 g de farine,
1 verre de lait,
4 œufs,
60 g de beurre,
1/2 verre d'huile d'olive,
thym,
laurier,
sel,
poivre,
muscade,
1 kg de Tomates.

Nettoyez et coupez les Blettes, séparez le vert du blanc, conservez le vert.

Plongez les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20min, puis sortez les de l'eau, égouttez les Blettes, et hachez les.

Faites revenir les Blettes dans une poêle chaude avec 50g de beurre pendant quelques minutes.

Mouillez ensuite avec le lait, assaisonnez, et laissez cuire jusqu'à ce que le lait soit évaporé.

Pendant ce temps, battez les œufs entiers et assaisonnez-les.

Ajoutez-les aux Blettes.

Versez le tout dans un moule à Cake, et enfournez le 35min au bain marie.

Pendant ce temps, coupez les Tomates en morceaux, et faites les cuire dans une poêle avec un peu d'huile et de thym pendant 30min pour les réduire en purée.

Quand le moule de blette est cuit, laissez-le reposer quelques minutes.

Démoulez-le sur un plat, et nappez les Blettes avec la Tomate.