

Gratin aux Blettes:

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 55 min

1 gros pied de Blettes,
150 g de beurre,
4 Gousses D'ail,
2 dl de crème,
8 oeufs,
1 pincée de noix muscade rapée,
sel,
poivre.

Coupez la partie verte des feuilles de Blettes et hachez-les, coupez les côtes en bâtonnets.

Faites bouillir une casserole d'eau, salez-la, mettez-y les côtes de Blettes à cuire 25 minutes à petite ébullition.

Pendant ce temps, faites fondre 40 grammes de beurre; jetez-y les feuilles de Blettes hachées, salez et poivrez légèrement; couvrez le récipient et laissez cuire 15 minutes à feu très doux. Epluchez et écrasez l'Ail.

Cassez les œufs dans une jatte; ajoutez-y la crème, la noix muscade, l'Ail, du sel et du poivre, battez en omelette.

Egouttez les côtes de bettes; retirez les feuilles de Blettes étuvées du feu; incorporez-y la moitié du reste du beurre.

Enduisez un plat à gratin avec 15 grammes beurre; coupez le reste en petits morceaux.

Recouvrez le fond du plat de côtes de Blettes, ajoutez quelques morceaux de beurre, puis une couche de feuilles de bettes hachées; recommencez jusqu'à épuisement des éléments, en terminant par une couche de côtes de blettes; arrosez le tout les œufs battus; faites cuire 30 minutes à four chaud.

Servez dès la sortie du four dans un plat de cuisson.