

## RECETTE : Roulé de Blettes



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 botte de blettes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 noix de beurre
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 petit sachet de Parmesan
- 1 morceau de Comté

### Préparation :

Faites blanchir le vert des blettes (vous pourrez utiliser les cardes pour faire un gratin), puis égouttez les et passez les à la poêle avec une noix de beurre afin qu'elles rendent leur jus. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée et râpez le Comté.

Lorsque les blettes sont tièdes, étalez-les sur la pâte feuilletée, saupoudrez de Parmesan. Recouvrez des 2 tranches de jambon et du Comté rapé.

Enroulez la pâte et la farce de manière à former un roulé (comme les gâteaux roulés à la confiture).



Enfournez 30 mn à 180°C.

Servez en entrée pour 4 personnes (ou en plat principal accompagné d'une salade pour 2 personnes)