



Les Saveurs du Bois du Roc



## Flan de blettes

**Pour 4 personnes    Temps de préparation 15 min    Cuisson 45 min**

### Ingrédients :

- 1 kg de blettes
- 120g d'emmental
- 4 œufs
- 50g de crème fraîche
- 1 bonne cuillère à café de noix de muscade râpée
- 1 noix de beurre
- Sel & poivre

1. Laver les blettes. Séparer le vert des côtes. Cuire les feuilles 8 minutes à l'eau bouillante salée.
2. Les égoutter. Les rafraîchir sous l'eau froide. Bien les presser pour en extraire toute l'eau.
3. Eplucher les côtes et les cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée. Elles doivent être légèrement croquantes.
4. Les égoutter. Les couper en gros bâtonnets. Allumer le four à 210°C.
5. Mettre dans le mixeur le vert des blettes et la crème fraîche. Réduire le tout en purée, en incorporant au fur et à mesure les œufs entiers.
6. Verser la préparation dans un saladier. Assaisonner en sel, poivre et muscade.
7. Râper le fromage et l'incorporer à la préparation avec les bâtonnets de côtes de blettes.
8. Beurrez un moule à terrine et y répartir le mélange.
9. Cuire 25 à 30 minutes au four au bain marie en surveillant la cuisson, la préparation ne doit pas bouillir.

**Bon appétit !**