



Les Saveurs du Bois du Roc



Gratin de blettes au comté

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 45 min

Ingrédients :

- Blettes
- 1 morceau de Comté
- Persil
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de pain
- 20 cl de crème fraîche
- 1 verre de lait
- 30g de beurre
- Sel & poivre

1. Nettoyer et couper en tronçons les feuilles et les côtes de blettes, les cuire dans un peu d'eau pendant 10 à 15 min,
2. Faire tremper le pain dans le lait,
3. Bien égoutter les blettes,
4. Mixer le pain, l'ail et le persil dans le lait avec du sel et du poivre,
5. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, puis faire revenir les blettes pendant 5 min, ajouter le mélange de pain, d'ail et de persil puis la crème,
6. Vérifier l'assaisonnement, cuire 2 min,
7. Hors du feu, ajouter du comté râpé, mélanger et verser dans un plat à gratin. Couvrir de comté râpé.
8. Mettre au four à 180°, thermostat 6, 20 à 30 min, jusqu'à ce que ce soit doré.

Bon appétit !