

plat

GRATIN DE BLETTES

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS :

- 750 g de vert de blettes
- 2 c. à soupe d'huile
- 400 g de lardons
- 3 échalotes
- thym, persil, laurier
- 3 œufs entiers + 3 jaunes
- 1/4 l de litre de lait
- sel et poivre

>>> Coupez les feuilles de blettes en julienne. Dans une casserole, versez les blettes avec l'huile. > Faites-les fondre. Incorporez les échalotes, le persil, le thym et le laurier. > Dans une poêle faites dorer les lardons. Hors du feu, mélangez les lardons, les œufs et les jaunes, mouillez avec le lait. > Assaisonnez de sel et de poivre. > Versez dans un plat à gratin, au four à th. 7-210° C et laissez cuire environ 40 minutes. > Servez tiède avec une viande ou une salade.