

# Gratin de blettes



**Temps de préparation : 40 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de blettes
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de fromage râpé
- sel, poivre et noix de muscade

## Préparation de la recette :

\* Cuire les blettes 20 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter et les couper en morceaux (garder les cardes et les feuilles= tout ce mange !)

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)

\* Beurrer un plat à four et y disposer les blettes.

\* Préparer la sauce béchamel : faire blondir la farine dans 30 g de beurre fondu sur feu moyen. Ajouter le lait, laisser épaissir en remuant puis assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

\* Hors du feu incorporer les jaunes d'œufs et le gruyère.

\* Verser la sauce sur les blettes et enfourner 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré.

**Bon Appétit !**