

Gratin de blettes au chèvre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Un beau pied de blette
- une buche de chèvre
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche semi épaisse
- sel et poivre
- une pincée de noix de muscade
- un petit sachet de gruyère râpé

Préparation de la recette :

Lavez les blettes soigneusement.

Découpez les cotes de blette en tronçons de 1cm environ et séparez-les des feuilles.

Cuisez les cotes de blettes 15 min à la cocotte minute. Cuisez les feuilles de blettes 7 min à la cocotte.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs ainsi que la crème fraîche, le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade.

Dans un plat à gratin beurré alternez les couches de cotes, de feuilles, de tranches de chèvre puis à nouveau une couche de cotes et de feuilles.

Nappez le tout du mélange œufs-crème.

Mettez du gruyère râpé et enfournez 20 min dans un four à 200°C.

OTM LE BIO