

## Blettes à la crème

### Ingrédients :

5 grandes feuilles de blettes, 1 boîte de lardons, 50 cl crème fraîche, sel, poivre et muscade

### Préparation :

Nettoyer les blettes, enlever les filaments, couper la feuille et ne garder que la tige et le début de la feuille.

Couper les blettes en rondelles, puis les faire cuire dans de l'eau pendant 40 mn.

Égoutter les blettes (vérifier la cuisson, les morceaux de blettes doivent être tendres).

Faire revenir les lardons.

Faire revenir les blettes dans de la crème fraîche, puis rajouter les lardons, du poivre, du sel et râper un peu de noix de muscade.

## Gratin de blettes à la Provençale

### Ingrédients :

1 kg de blettes, 1 ou 2 gousses d'ail, 1 c. à soupe de persil haché, 1 verre de lait, 1 morceau de pain, 30 g de beurre, 20 cl crème fraîche fleurette, un morceau de comté, sel, poivre

### Préparation :

Nettoyer et couper en tronçons les feuilles et les côtes de blettes, les cuire dans un peu d'eau pendant 10 à 15 min.

Faire tremper le pain dans le lait.

Bien égoutter les blettes.

Mixer le pain, l'ail et le persil dans le lait avec du sel et du poivre.

QT'M LE BIO

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.

Vérifier l'assaisonnement, cuire 2 min.

Hors du feu, ajouter du comté râpé, mélanger et verser dans un plat à gratin. Couvrir de comté râpé.

Mettre au four à 180°, thermostat 6, 20 à 30 min, jusqu'à ce que ce soit doré.



QT'M LE BIO