

Gratin de blettes aux lardons

et pommes de terre



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 1 belle botte de blettes (700 g environ)
- 300 g de poitrine fumée
- 300 g de pommes de terre cuites
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

Béchamel :

- 50 cl de lait
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre
- Fromage râpé (emmental, gruyère, comté, cantal...)

Préparez les blettes : Séparez les feuilles des côtes à l'aide d'un couteau. Émincez grossièrement les feuilles.

Coupez les côtes en deux avec les mains pour ôter les filaments. Coupez-les ensuite en petits morceaux à l'aide des ciseaux.

Enlevez un peu de gras de la poitrine fumée et coupez-la en lardons.

Émincez l'oignon.

Faites blanchir les côtes 5 minutes dans l'eau bouillante. Égouttez et réservez.

Dans une grande poêle ou une sauteuse chaude et sans matière grasse, faites revenir les lardons, les oignons et l'ail pressé ou haché. Laissez cuire 5 minutes à feu moyen. Ajoutez les côtes de blettes et laissez cuire 2 minutes. Ajoutez les feuilles de blettes et laissez fondre 5 minutes. Ajoutez les morceaux de pommes de terre. Salez **légèrement** et poivrez.

Préparez la béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine en mélangeant. Quand le beurre a absorbé toute la farine, versez le lait et mélangez, Parfumez avec la noix de muscade râpée. Salez et poivrez. Laissez épaissir tout en mélangeant.

Versez la béchamel sur le contenu de la sauteuse, mélangez. Rectifiez l'assaisonnement, si besoin.

Beurrez un grand plat à gratin ou deux petits plats (couleurs différentes) comme moi ce qui me permet de me lâcher sur la quantité de fromage.

Répartissez le contenu de la sauteuse dans le ou les plats. Recouvrez de fromage râpé (la quantité souhaitée).

Glissez au four pour 20 minutes si vous avez une fonction gratin sur votre four. *Sinon, préchauffez votre four à 180° C et laissez cuire 20 à 25 minutes.*

Attendez 5 minutes avant de déguster.