

## Gratin de blettes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte de blettes
- 25 grammes de beurre
- 25g de farine
- 50 cl de lait voire un peu plus
- 60 grammes de gruyère râpé
- Muscade
- Sel, poivre.

Préparation :

1. Nettoyez les blettes et conservez les feuilles, coupez les cardes et les faire cuire ainsi que les feuilles séparément dans de l'eau bouillante salée ou à la cocotte le temps nécessaire pour qu'elles soient tendres.
2. Pressez les feuilles pour en retirer l'eau.
3. Préchauffez le four à 200°C.
4. Préparez une béchamel légère à la Maïzena. Salez, poivrez et muscadez.
5. Rajoutez le gruyère râpé mélangez la préparation.
6. Hachez les feuilles de blettes au couteau et déposez-les avec les cardes dans un plat à gratin, puis nappez de béchamel.
7. Faire cuire au four 10 à 15 minutes le temps d'obtenir une belle couleur dorée