

GRATIN DE BLETTES AU CAMEMBERT

Le marché:

- 1 bouquet de blettes (ou "bettes", ou "poirée à cardes"...)
- 1 camembert fait "à cœur"
- ¼ l de lait
- 3 c à s de farine
- 2 c à s de beurre
- vinaigre
- sel, poivre

Réalisation:

- on ne garde que les cardes (côtes), les feuilles seront utilisées pour une autre recette
- couper les côtes en bâtonnets de 5 cm de long en éliminant les fibres des deux faces
- les jeter au fur et à mesure dans une cuvette d'eau fraîche vinaigrée
- les cuire à l'eau bouillante salée et vinaigrée
- les rincer à l'eau fraîche, égoutter
- avec le beurre, la farine et le lait préparer une béchamel assez épaisse (les blettes rendent un peu d'eau)
- saler, poivrer, mélanger sauce et légumes, les verser dans un plat à gratin beurré
- détailler le camembert en tranches minces, les répartir sur le plat
- enfourner à 180° (th 6) jusqu'à belle couleur – environ ½ h –

Nota:

- le camembert n'est qu'un exemple, tout autre fromage peut convenir: reblochon, bûche de chèvre, gruyère...