

GRATIN DE BLETTE

NIVEAU
Difficile

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

TEMPS DE CUISSON
30 Minutes

POUR
6 Personnes

Ingrédients

- 2 kg de blettes
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 0,5 l de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de fromage (râpé)
- poivre
- noix de muscade
- sel

Par

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou.



LES ÉTAPES

- 1.** Faites cuire les blettes pendant 20 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter et les couper en morceaux.
- 2.** Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- 3.** Beurrez un plat à four et y disposer les blettes.
- 4.** Préparez la sauce béchamel : faites blondir la farine dans 30 g de beurre fondu sur feu moyen. Ajoutez le lait, laissez épaissir en remuant puis assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.
- 5.** Hors du feu incorporez les jaunes d'œufs et le gruyère.
- 6.** Versez la sauce sur les blettes et enfournez 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servez chaud. Bon appétit !