GRATIN DE BLETTE

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON	POUR
Difficile	**30 Minutes**	**30 Minutes**	**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. Faite 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'oeufs 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 !