

Gratin de blettes



Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de blettes,
Quelques lardons,
1 oignons,
2 gousses d'ail,

1 pot de ricotta,
Sel, poivre, muscade, un filet d'huile
d'olive, un peu de parmesan et un peu de
coriandre en option.

Préparation :

On commence par nettoyer les feuilles des blettes puis on sépare le blanc du vert. On fait ensuite chauffer les feuilles vertes comme des épinards. Pour supprimer le petit goût amer du blanc, on les fait blanchir une dizaine de minutes. Dans une poêle à part, on fait revenir les oignons que l'on aura préalablement émincés. On fait de même avec les lardons pour les vider un peu de leur graisse. Pendant que ça dore, on peut commencer à ailler le plat à gratin. On attaque ensuite le garnissage : en alternant le blanc et le vert, la ricotta et les lardons, en couches successive. On ajoute pour finir un filet d'huile d'olive puis on saupoudre de parmesan 30 minutes au four, et hop !

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - Il 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

