

La Recette de la Semaine

La blettiflette

Ce qu'il vous faut pour 6 personnes:

- 1kg de blettes
- 1/2 reblochon coupé en deux dans le sens de l'épaisseur
- 150g de lard fumé
- 2 gros oignons
- 1/2 verre de vin blanc

Vous commencez par préparer les blettes : vous les coupez avec des ciseaux carde et feuille (pas besoin de les éplucher !) Vous les lavez à grande eau puis vous les égouttez. Vous les faites cuire à la vapeur une vingtaine de minutes. Dans une poêle, vous faites dorer les oignons coupés en rondelles et le lard fumé coupé en morceau (pas besoin d'ajouter de graisse, celle du lard suffira).

Vous préchauffez le four à 180°. Vous placez les blettes cuites, le lard et les oignons dans un plat à gratin. Vous arrosez avec le vin blanc. Vous couvrez avec le reblochon, croûte vers le haut. Vous faites gratiner au gril une dizaine de minutes. Vous servez sans tarder.



Les Jardins de Priape



Production Bio
Légumes de saison
Œufs et conserves
toute l'année

