

## GRATIN DE BLETTES À LA PROVENÇALE



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 c. à soupe de persil haché
- 25 cl de lait
- 150 g de comté
- 1 kg de blette
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème fraîche fleurette
- 60 g de pain
- 30 g de beurre
- sel, poivre

- 1 Nettoyer et couper en tronçons les feuilles et les côtes de blettes, les cuire dans un peu d'eau pendant 10 à 15 min.
- 2 Faire tremper le pain dans le lait.
- 3 Bien égoutter les blettes.
- 4 Mixer le pain, l'ail et le persil dans le lait avec du sel et du poivre.
- 5 Faire fondre le beurre dans une sauteuse, puis faire revenir les blettes pendant 5 min. Ajouter le mélange de pain, d'ail et de persil puis la crème. Laisser cuire 2 min.
- 6 Hors du feu, ajouter du comté râpé (100g), mélanger et verser dans un plat à gratin. Couvrir avec le reste de comté râpé.
- 7 Mettre au four à 180° (thermostat 6), 20 à 30 min, jusqu'à ce que ce soit doré.

À servir avec de la salade de feuille de chêne ou bien un mélange de mesclun !

**Partagez-nous votre photo par mail ou sur les réseaux**



Commandez vos légumes bio juste ici



[www.loiseliere.com](http://www.loiseliere.com)  
[contact@loiseliere.com](mailto:contact@loiseliere.com)