

BLETTES SAUCE MORNAY



INGRÉDIENTS

- Côtes de blettes
- 100g gruyère
- 30g beurre
- 40g farine
- 1/2l eau

PRÉPARATION

Diviser et peler les côtes en morceaux de 3 cm.

Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 25mn. Egoutter.

Faire une sauce Mornay : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, délayer avec l'eau de cuisson des bettes et laisser mijoter 10mn.

Saler, poivrer.

Mettre les bettes dans un plat à four, ajouter la sauce et faire gratiner avec 100G de gruyère pendant 15mn.

TEMPS DE PRÉPARATION:

15MN

TEMPS DE CUISSON :

45MN

TEMPS TOTAL :1H