



# CÔTES DE BLETTE GRATINÉES

## INGRÉDIENTS

- 460gr de tiges de blettes
- 3 c-à-s de crème fraîche épaisse
- 2 gros œufs
- Gruyère râpé
- 1 c-à-s d'herbes de Provence
- Sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 35MN**  
**TEMPS TOTAL : 50MN**

## PRÉPARATION

Préchauffer four à 210°

Eplucher, laver et couper les tiges de blettes

Cuire dans de l'eau salée 15 mn  
Passer dans une passoire.

Dans un saladier, mélanger crème fraîche,  
œufs, sel, poivre.

Mettre dans un plat à gratin beurré, verser  
dessus les côtes de blettes et les herbes de  
Provence.

Parsemer de gruyère râpé.

Cuire au four 20 mn à 200°.