



CÔTES DE BLETTES À LA CRÈME ET AUX LARDONS

PRÉPARATION

Enlever les feuilles vertes des blettes pour ne conserver que les côtes (les garder pour une autre recette), les nettoyer puis les éplucher en retirant les fibres.

Les couper en tronçons de 2 cm.

Les faire cuire à l'eau bouillante salée additionnée de jus de citron pendant 25mn puis les égoutter.

Faire revenir les lardons, les réserver.

Faire fondre le beurre dans la poêle et y faire revenir les côtes de blettes puis ajouter les lardons.

Y incorporer le bouillon puis saupoudrer le fromage râpé.

Laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Casser les œufs et les mélanger à la crème fraîche de manière homogène.

Saler, poivrer.

Sur feu un peu plus vif, verser la préparation œufs, crème sur les côtes de blette.

Remuer jusqu'à ce qu'elles soient enrobées. Servir sans attendre.

INGRÉDIENTS

- 1kg de blettes
- 1 citron
- 60g de beurre
- 100g de lardons fumés
- 100g de gruyère râpé
- un peu de bouillon de volaille
- 4 œufs
- 1 c-à-s de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 60MN

TEMPS TOTAL : 1H20MN