



CÔTES DE BLETTES AU FROMAGE FONDU

INGRÉDIENTS

- 1 kg de blette
- 3 « Vache qui rit » ou du gruyère râpé
- Beurre
- Poivre
- Sel

PRÉPARATION

Séparer les côtes de blettes des feuilles.

Découper les côtes de blettes en petits morceaux.

Les faire cuire à l'autocuiseur environ 3 mn.

Les égoutter, puis les faire revenir 5 mn à la poêle dans du beurre.

Ajouter alors 3 « Vache qui rit » ou du gruyère râpé
Laisser fondre.

Servir bien chaud

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 8MN
TEMPS TOTAL : 30MN