GRATIN DE NAVETS, DE BLETTES ET DE POMMES DE TERRES

INGRÉDIENTS

- -500 gr de blettes fraîches à détailler en morceaux feuilles et troncs en dés
- -2 petits navets pelés et détaillés en dés
- -2 pommes de terre moyennes coupées en rondelles
- -250 gr de lardons
- -1petit oignon
- -sauce béchamel (assez liquide)
- -fromage râpé
- -Chapelure
- -sel - poivre

TEMPS DE PRÉPARATION: 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN+30MN
TEMPS TOTAL :1H20MN

PRÉPARATION

Cuire les blettes, les pommes de terre et les navets en même temps (vapeur - pression ou eau).

Faire revenir les lardons et 1 petit oignon (coupé haché) dans un peu d'huile.

Mélanger le tout (légumes vapeur + oignons/lardons) dans un plat allant au four : saler - poivrer au moulin.

Verser une sauce béchamel pour recouvrir le tout (assez liquide) et napper de fromage râpé (chapelure).

Enfourner 30 minutes à chaleur tournante, ou 15 + 15 si option grill.