



Les Jardins
DE MALEVERGNE
LÉGUMES ET OEUFS

GRATIN DE BLETTES

- **1 kg de Blettes**
- **2 tranches de jambon blanc**
- **50 g de beurre**
- **50 g de farine**
- **1/2 litre de lait**
- **Sel**
- **Poivre du moulin**

Séparer le 'blanc' et le 'vert' des Blettes.

Couper en petits morceaux. Mettre le tout dans un autocuiseur et cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel :

- Faire fondre le beurre, ajouter la farine. Cuire le roux très doucement à feu réduit sans arrêter de le mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Arrêter la cuisson lorsqu'il blanchit et devient mousseux. Le laisser refroidir.

- Porter le lait à ébullition. Verser la moitié du lait bouillant en une seule fois sur le roux froid. Mélanger hors du feu à l'aide d'un fouet.

- Verser progressivement le reste du lait bouillant sans arrêter de remuer. Assaisonner avec le Sel et le Poivre.

- Porter la sauce à ébullition et la laisser bouillir très lentement sans arrêter de remuer durant 5 à 6 minutes.

Mélanger les Blettes cuites, le jambon blanc coupé en petits morceaux et la sauce béchamel dans un plat.

Parsemer d'Emmental et faire gratiner au four.