

## Gratin de blettes sauvages pommes de terre graines de courge...

Après une jolie cueillette de blettes sauvages au Jardin de l'association Le Temps des Cerises et les pommes de terre issues du panier amapien, voici ce que j'ai concocté...



### Ingrédients

- 500 g de potatoes (4 de belle taille)
- 250 à 350 g de bledes sauvages (côtes et feuilles)
- 1 oignon
- 3 c. à soupe de chapelure
- 3 c. à soupe de graines de courge hachées
- 1 c. à soupe de beurre salé
- 50 à 100 g de parmesan
- Huile d'olive
- 500 ml de lait (environ)
- Sel et poivre

Faites cuire les blettes (côtes et/ou feuilles) dans un poêle pendant 15 à 20 minutes. Couvrez et laissez cuire 15 à 20 minutes à feu modéré. Enlevez le couvercle et faites évaporer l'eau de cuisson. Ciselez les blettes finement. Assaisonnez. Réservez.



Brossez les pommes de terre et tranchez-les finement sans les éplucher (si elles ne sont pas traitées).

Dans une casserole, versez le lait et amenez-le doucement à ébullition. Déposez dans le lait bouillant, les pommes de terre, et l'oignon. Assaisonnez. Laissez cuire à feu modéré en mélangeant régulièrement pour ne pas que ça colle. Lorsque le lait s'est épaissi (il faut compter entre 20 et 30 minutes de cuisson), transvasez les pommes de terre aux oignons dans un plat à gratin. Répartissez les blettes sur les pommes de terre.

Parsemez du parmesan fraîchement râpé, de la chapelure et des graines de courges. Assaisonnez puis répartissez le beurre salé en petits cubes

sur le gratin. Faites gratiner au four soit environ 20 minutes à 210°C.

Avant de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

### Mes suggestions

- Remplacez le beurre par l'huile d'olive.
- Que faire avec...

