

Gratin de blettes et semoule de couscous

Très très simple à préparer...



Ingrédients

- 1 petite botte de [blettes](#)
- 1 gros [oignon](#)
- 200 g de râpé
- 1 boule de mozzarella (125 à 150 g)
- 1 [oeuf](#)
- 125 ml de lait entier
- 2 c. à soupe de farine
- Huile d'olive
- Muscade
- 1 grand verre de semoule de couscous moyen
- 1 grand verre d'eau tiède
- Sel et poivre

Rincez les blettes et hachez-les finement (feuilles et côtes). Émincez l'oignon après l'avoir épluché. Faites revenir l'oignon et les blettes dans un filet d'huile d'olive. Couvrez et laissez cuire une vingtaine de minutes couvert. Retirez le couvercle et laissez l'eau de cuisson s'évaporer. Saupoudrez de farine. Mélangez. Ajoutez le lait et assaisonnez. Ajoutez de la muscade au goût. Cassez l'œuf et mélangez vigoureusement jusqu'à ce que l'œuf se soit intégré à l'appareil.

Versez les blettes dans un plat à gratin. Répartissez le râpé puis la mozzarella tranchée.

Enfournez à 210-220°C pendant environ 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une belle croûte dorée se soit formée sur le dessus du gratin.

Pendant ce temps préparez la semoule... Versez la semoule dans un saladier. Arrosez-la d'un filet d'huile d'olive. Mélangez à la fourchette jusqu'à ce que la semoule ait imprégné toute l'huile. Ajoutez l'eau puis laissez gonfler. Détachez les grains de couscous à la fourchette.

Servez la semoule avec le gratin.

Mes suggestions

- [Gratins, tians, flans salés...](#)

- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-gratin-de-blettes-et-semoule-de-couscous-73210156.html>



De la Fourchette...



...aux Papilles Estomaquées...



... Made By TitAnick