

Gratin de blettes aux lardons

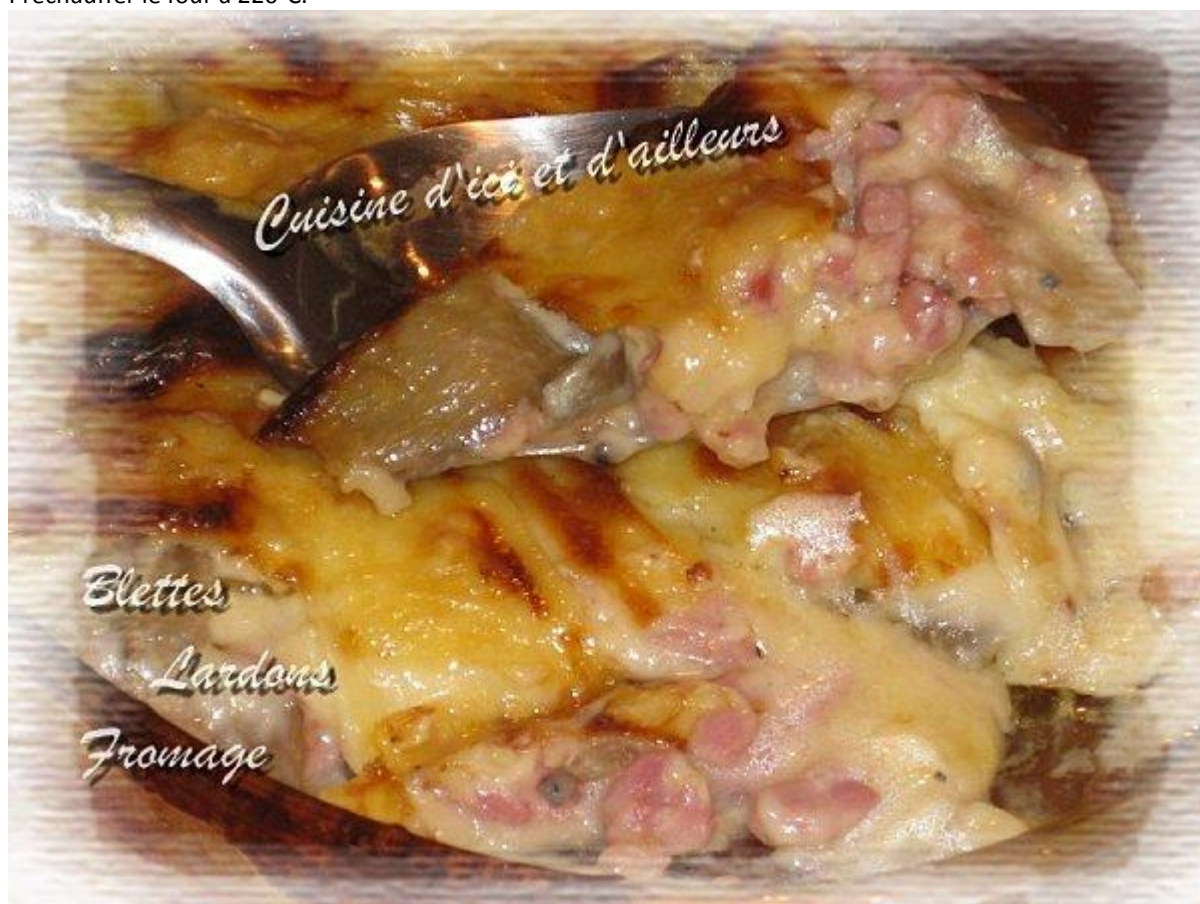
Ingrédients

1 botte de blettes
1 sachet de lardons
Beurre
Lait
Sel, poivre

Couper les feuilles de blettes et les réserver pour en faire une soupe. Couper les côtes de blettes en tronçons. Les faire cuire pendant 15/20 mn dans de l'eau bouillante.

Préparer une béchamel.

Préchauffer le four à 220°C.



Egoutter les blettes, et faire revenir dans une poêle les lardons.

Dans un plat à gratin, mettre une couche de blettes, parsemer de lardons et verser une couche de béchamel, recommencer l'opération et terminer par la béchamel, parsemer de gruyère.

Enfournez pendant 15/20 mn.