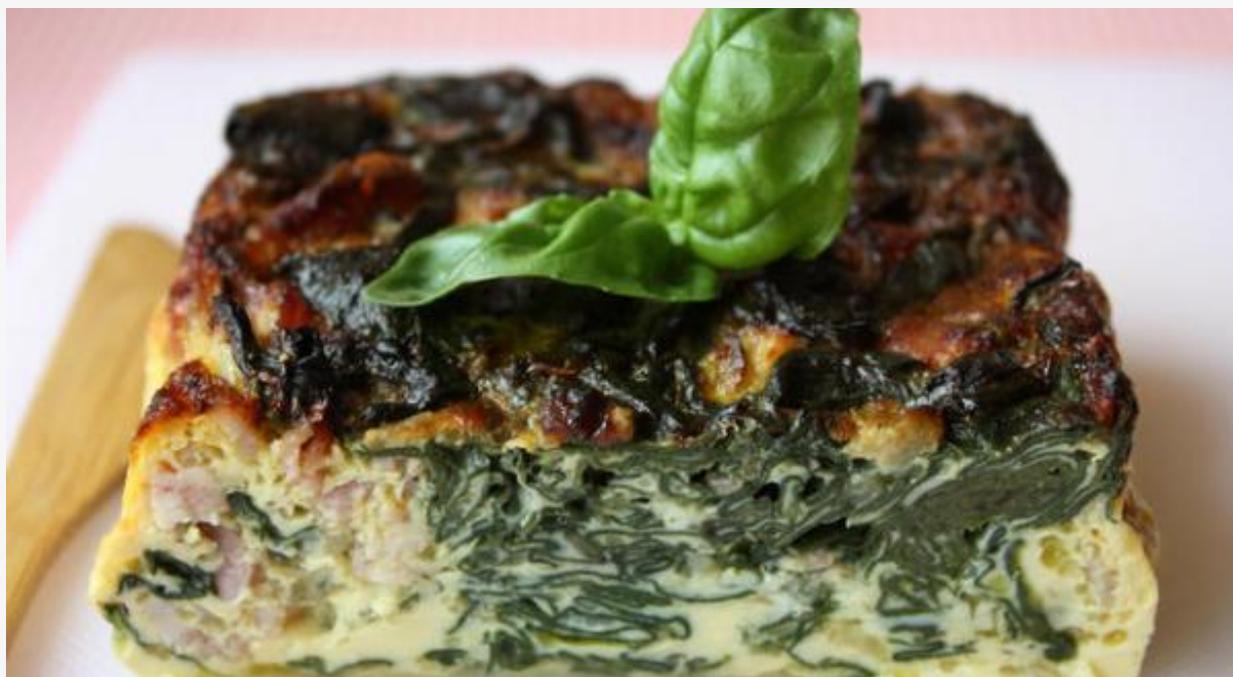




Crumble et gratins de légumes
Gâteau de blettes



1h25 **40 min** **45 min** **0** **505**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de l'appareil à gâteau

- 1 Laver et sécher les feuilles de blettes et les couper en lanières fines.
- 2 Hacher finement le lard.
- 3 Eplucher et émincer les échalotes, hacher le persil.
- 4 Ajouter les échalotes, le persil et la feuille de laurier. Mélanger et faire cuire 5 minutes sur feu doux.
- 5 Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire fondre les blettes à feu vif, en remuant souvent.
- 6 Hors du feu, ajouter les œufs entiers, les jaunes et le lard. Mélanger puis mouiller avec le lait.
- 7 Ajouter la farine, mélanger intimement. Saler et poivrer.

1 botte(s) **Blette(s)**
400 g **Lard fumé**
3 **Echalote(s)**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
250 ml **Lait demi-écrémé**
50 g **Farine**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 feuille(s) **Laurier**
2 c. à soupe **Persil plat**

Étape 2

Cuisson et dressage du gâteau

- 1 Beurrer un moule à manquer rond ou carré.
- 2 On peut également présenter ce gâteau en ramequins individuels.
- 3 Verser l'appareil dans le moule et faire cuire à four préchauffé à 210°C (Th.7) pendant 45 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four, le découper en parts et servir tiède.