Guillaume Gomez

Crumble et gratins de légumes

Gratin de blettes au lard fumé et parmesan

55 min	15 min	40 min	0	423
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher les échalotes. Les couper en deux puis les ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
2. Éplucher l'ail, le couper en deux pour ôter le germe. Le hacher. Réserver dans un ramequin.
3. Écraser avec le plat du couteau les morceaux d'ail trop petits pour être hachés.
4. Couper la base de la blette. Inciser en pointe le long des côtes blanches pour les séparer les côtes des feuilles. Réserver dans des récipients différents.
5. Ciseler grossièrement les feuilles et réserver dans un saladier.
6. A l'aide de la pointe d'un couteau, enlever les fils des côtes. Couper les côtes en tronçons d'environ 3 cm de longueur.
7. Couper chaque tronçon en bâtonnets.

Étape 2

Cuisson et dressage

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le gratin de blette

- 2 kg **Blette(s)**
- 150 g **Lardon(s)**
- 100 g **Crème liquide (fleurette)**
- 3 **Echalote(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 litre(s) **Fond blanc de volaille**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 60 g **Beurre**
- 60 g **Farine**
- 90 g **Parmesan**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Piment d'Espelette**

2. Faire blanchir les feuilles émincées dans l'eau bouillante pendant quelques secondes.
3. A l’aide d’un écumoire, transférer les verts de blettes de la casserole vers un saladier d'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la chlorophylle.
4. Égoutter à l'aide d'une passoire.
5. Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole sur feu doux.
6. Ajouter les lardons dans l'huile chaude et faire rissoler.
7. Saler, poivrer et remuer en grattant le fond de la casserole à l'aide d'une cuillère en bois.
8. Quand les lardons ont coloré, les égoutter pour enlever le surplus de gras. Puis les remettre dans la casserole et poursuivre la cuisson.
9. Ajouter les échalotes émincées et couvrir pendant quelques secondes.
10. Ajouter l'ail et remuer.
11. Déglacer avec un peu du fond de volaille, laisser réduire à sec.
12. Ajouter le beurre dans la casserole et laisser fondre. Une fois le beurre fondu, ajouter la farine et mélanger.
13. Ajouter une louche de fond de volaille, mélanger pour lier l'ensemble.
14. Ajouter le blanc des blettes dans la casserole, bien mélanger.
15. Ajouter le vert des blettes et le reste de fond de volaille. Mélanger.
16. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
17. Porter la préparation à ébullition, couvrir et laisser cuire pendant environ 15 minutes à feu doux.
18. Ajouter la crème fraîche et réduire la sauce pendant 2 minutes.
19. Éteindre le feu et ajouter la moitié du parmesan râpé. Bien mélanger.
20. Verser la préparation dans un plat à gratin et égaliser la surface à l'aide d'un cuillère.
21. Saupoudrer avec le reste de parmesan et enfourner à 190°C(Th.6-7) pendant environ 15 minutes.
22. Le gratin est prêt lorsque le fromage forme une fine croûte dorée sur le plat.