

Gratin de bettes



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2,5 kg de bettes
 - 50 g de beurre
 - 50 g de farine
 - ½ l de lait
 - 3 jaunes d'œufs
 - 175 g de gruyère rapé
 - sel, poivre
 - muscade
- (on peut y ajouter du saumon fumé)



Préparation de la recette :

Après avoir nettoyé et épluché les bettes, les couper en tronçons de 5 cm (on peut utiliser le vert également). Les mettre à cuire 15 minutes dans l'eau bouillante salée. Les faire égoutter.

Faire une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait, puis ajouter les jaunes d'œufs un par un, le gruyère râpé et assaisonner de sel, poivre et muscade.

Dans un plat à gratin, mélanger les bettes avec la sauce, puis saupoudrer de gruyère râpé et de noix de beurre. Mettre à gratiner au four (th 7)