



Toque & Tablier



## Gratin de blettes au chèvre

**Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 2 bottes de blettes (vous ne garderez que les côtes)

#### Le fromager :

- 200 g d'une bûche de chèvre type Soignon
- 15 cl de crème liquide
- Un peu de beurre pour beurrer le plat à gratin

#### L'épicier :

- Sel et poivre

1. Faites chauffer de l'eau dans un faitout. Pendant ce temps, coupez vos blettes pour ne garder que les côtes. Vous réserverez les verts pour une autre recette (voir la recette des cannellonis aux verts de blettes et pignons). Coupez-les en tronçons et lavez-les à l'eau.
2. Quand votre eau bout, faites-les blanchir (c'est-à-dire cuire dans l'eau) pendant 1 minute.
3. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 180° et beurrez votre plat à gratin. Egouttez vos côtes et mettez-les dans une jatte. Coupez en petits morceaux la buche de chèvre. Ajoutez-les dans la jatte, salez-poivrez et mélangez le tout puis versez dans le plat à gratin. Arrosez de crème. Enfourez jusqu'à ce que les blettes soient tendres (à peu près 15 minutes) et envoyez !

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** ne réalisez pas ce gratin, la veille pour le lendemain, son goût et sa couleur s'altèrent très vite.