

Gratin de bettes de Jacotte, sauce verte et jambon



Cette recette a été réalisé avec des légumes bio : Côtes de bette et persil du jardin de Mr Jacotte. Tous est frais, tout est bio, tout est bon !! Merci Mr Jacotte ! J'ai trouvé les quantités adaptées à mon plat et j'ai ajouté du jambon pour avoir un plat complet.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 8 à 10 côtes de bette (ou blettes)
- 130 g de persil (sans les tiges)
- 1 CS d'ail écrasé ou ail en semoule
- 120 g de crème fraîche épaisse (j'ai mis de l'allégé)
- 80 g de comté en cubes
- 100 g de lait
- 2 à 3 tranches de jambon blanc

Préchauffer le four à 200°C.

Découper les côtes de bette en petits tronçons (tiges et feuilles) et les déposer dans une cocotte minute de 8 litres avec de l'eau et du sel. Au sifflement de la soupape, j'ai baissé le feu et continuer de cuire pendant 15 min.

Faire sortir la vapeur. Ouvrir la cocotte et égoutter le tout dans une passoire.



Dans le bol du TM, mettre :

Persil + ail + crème fraîche + comté + lait. Mixer jusqu'à avoir une consistance fluide et sans morceaux d'une onctueuse et belle sauce verte...(environ 500 g de sauce).



Dans un moule à gratin beurré, verser les côtes de bettes cuites, ajouter des bouts de jambon blanc et recouvrir de la sauce.



Enfourner 25 min à 200°C et déguster.



Merci Jacotte !