

LA RECETTE DU JOUR

GRATIN DE BLETTE Sauce Soubise



- une botte de blettes
- Un oignon
- Une carotte
- 40gr de farine
- 40gr de beurre
- 1l de lait
- 50gr de parmesan
- Sel
- Poivre

1- couper les blettes en carrés de 4cm environ, les cuire dans un peu d'huile d'olive a feu moyen.

2- Couper l'oignon et la carotte en petit dés.

3- faire fondre le beurre a feu moyen ajouter l'oignon et la carotte, cuire a feu doux puis ajouter la farine, remuer avec un fouet puis ajouter le lait progressivement tout en remuant jusqu'a obtention d'une sauce crémeuse, saler et poivrer.

4- égoutter le plus possible les blettes, verser un peu de sauce dans un plat a gratin puis les blettes et la sauce Soubise, parsemer de parmesan puis enfourner a 180°