

Gratin de pâtes aux blettes et saucisses



Pour 4 à 6 personnes

Il est recommandé de disposer d'un plat à lasagne, c'est à dire un plat à gratin profond.

400g macaroni ou autre pâte tubulaire épaisse de taille courte ou moyenne

4 à 6 saucisses de porc ou de volaille genre godiveau

1 kilo de blettes ou un pied de blettes italiennes

500ml sauce blanche faite avec 30g d'huile, 30g farine et un peu moins de 500ml de lait. *Ou bien 500ml de crème à 3% ou plus...*

1 boîte de pulpe de tomates de 400g

2 oignons moyens

3 gousses d'ail moyennes

un peu de râpé

huile d'olive, sel, poivre QS

Préparer les blettes en gardant bien le vert. Couper les côtes en petits morceaux aux ciseaux et les cuire à l'eau bouillante salée entre 10 et 15 minutes selon leur taille, ils doivent être cuits mais fermes.

En même temps, mettre les pâtes à cuire dans une autre casserole d'eau bouillante salée pour une durée un peu plus courte que ce qui est indiqué sur le paquet, on veut là aussi quelque chose de cuit mais très ferme pour le coup.

Couper les saucisses en bouchées. Dans une grande sauteuse, chauffer un peu d'huile d'olive et faire dorer les morceaux de saucisse.

Pendant ce temps, peler et ciseler oignon et ail, ciseler finement le vert des blettes.

Quand les saucisses sont dorées, baisser le feu et ajouter d'abord l'oignon puis l'ail puis enfin les feuilles de blettes ciselées, saler légèrement. Laisser mijoter à découvert en remuant régulièrement.

Ajouter les côtes cuites et égouttées à la préparation puis la boîte de tomate. Saler, poivrer. Mijoter sans couvercle le temps d'épaissir cette sauce tomate aux blettes et aux saucisses. Goûter, rectifier l'assaisonnement.

Pendant ce temps, préparer la sauce blanche :Chauffer l'huile dans une petite casserole, ajouter la farine d'un coup, bien mélanger puis ajouter le lait petit à petit en mélangeant bien à chaque fois, on ne rajoute pas de lait tant qu'il reste de grumeaux et que le mélange ne se lisse pas. Laisser bouillonner quelques secondes, c'est prêt. Saler, poivrer, goûter, rectifier.

Préchauffer le four à la température qui vous est habituelle pour cuire un gratin, sans doute entre 180 et 210°C. Moi, mon four a un programme tout prêt pour les gratins, à 210°C.



Quand tout est prêt, on rassemble les préparations. 2 assemblages sont possibles.

- Le 1er consiste à mettre un peu de sauce blanche au fond du plat à lasagne, puis quelques pâtes, puis la préparation à la tomate, puis la fin des pâtes, puis la fin de la sauce blanche, puis le râpé.

- Le second est plus rapide : la préparation à la tomate au fond du plat puis les pâtes puis la sauce blanche puis le râpé : rapidité, efficacité, ma solution préférée !

Enfourner environ 25 à 30 minutes.