Fées Mains by Marjorie

Gratin de blettes et lardons au parmesan :

Les ingrédients pour 2 personnes : 1kg de blettes – 200g de dés de lardons fumés - 30g de parmesan râpé

Nettoyer à l'eau les blettes et retirer la première peau des côtes.
Séparer les côtes des feuilles et couper les côtes de blettes en morceaux.
Réserver les feuilles.

Dans une cocotte chaude faire revenir les dés de lardons puis ajouter les morceaux de côtes de blettes. Remuer et couvrir. Laisser cuire environ 6mn.

Pendant ce temps, ciseler la moitié voire les ¾ des feuilles de blettes.
Ajouter les feuilles de blettes ciselées dans la cocotte et faire cuire environ 5mn en remuant régulièrement.

Verser la préparation dans un moule à gratin et saupoudrer de parmesan râpé.
Enfourner environ 10mn dans le four préchauffé à 200°C.