

Wok de blettes aux saucisses fumées



Pour 3 personnes :

1 botte de blettes (*blancs + feuilles*)

1 à 2 saucisses de Morteau (*selon la taille*)

1 oignon jaune + 1 gousse d'ail

2 CS de sauce soja

1 CS de crème de vinaigre blanc

1 CS de crème de vinaigre balsamique

$\frac{1}{2}$ CC de gingembre en poudre + $\frac{1}{2}$ CC de gingembre râpé

$\frac{1}{2}$ bâton de citronnelle émincé finement

Poivre + huile d'olive

- Faire cuire la ou les saucisses de Morteau, à l'eau frémissante, pendant 20 minutes. Une fois cuites, les couper en tranches d'1 cm environ.
- Séparer et laver les feuilles et les côtes des blettes. Émincer les blancs, en ôtant un maximum de fils. Hacher grossièrement les feuilles, en enlevant les plus grosses nervures.
- Éplucher l'ail et l'oignon. Les émincer finement.
- Dans un wok, faire revenir le hachis d'ail et d'oignon, avec les rondelles de saucisses dans un filet d'huile d'olive, pendant 3 minutes, à feu vif.
- Ajouter les côtes de blettes émincées et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Ajouter enfin les feuilles de blettes et poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes.
- Incorporer la sauce (*la sauce soja + les 2 vinaigres*) et les épices (*gingembre + citronnelle + poivre*). Mélanger et laisser réduire à feu doux, puis servir.

