

## Gratin de blette



### Les ingrédients (pour 4 personnes)

Une grosse botte de blette (ou bette)  
100g Lardons  
150g Champignons de Paris  
Huile d'olive  
20g Beurre  
une cuillerée à soupe Farine  
un verre Lait  
20cl de crème  
sel & poivre  
muscade  
70g de gruyère râpé

### La préparation (la veille éventuellement)

Blette : coupez le blanc en morceaux de 3cm environ, les faire cuire dans un bouillon d'eau salée.  
Faire cuire dans un bouillon d'eau salée le vert. Refroidir et égoutter l'ensemble

Lardons : blanchir, refroidir, égoutter et faire revenir dans une poêle avec une cuillère d'huile olive

Champignons : émincés et sautés à la poêle avec une cuillère d'huile olive

Béchamel : beurre, farine, lait, crème, sel, poivre et muscade

Dans le plat de cuisson déposez en couche le blanc de blette, le vert émincé, champignons et lardons, remplir de béchamel.

Si fait la veille mettre au réfrigérateur.

### Cuisson au four

Saupoudrez votre préparation de fromage râpé.  
Faire cuire et dorer dans un four (200°) pendant 20 à 30 minutes

Servir de suite et déguster avec un vin beaujolais.