

Crumble et gratins de légumes

Gratin de blettes au lard fumé et parmesan


55 min 15 min 40 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISON
0
REPOS
423
CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le gratin de blette

2 kg **Blette(s)**
 150 g **Lardon(s)**
 100 g **Crème liquide (fleurette)**
 3 **Echalote(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 litre(s) **Fond blanc de volaille**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 60 g **Beurre**
 60 g **Farine**
 90 g **Parmesan**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Piment d'Espelette**

Étape 1
Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les échalotes. Les couper en deux puis les ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Éplucher l'ail, le couper en deux pour ôter le germe. Le hacher. Réserver dans un ramequin.
- 3 Écraser avec le plat du couteau les morceaux d'ail trop petits pour être hachés.
- 4 Couper la base de la blette. Inciser en pointe le long des côtes blanches pour les séparer les côtes des feuilles. Réserver dans des récipients différents.
- 5 Ciseler grossièrement les feuilles et réserver dans un saladier.
- 6 A l'aide de la pointe d'un couteau, enlever les fils des côtes. Couper les côtes en tronçons d'environ 3 cm de longueur.
- 7 Couper chaque tronçon en bâtonnets.

Étape 2
Cuisson et dressage

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

- 2 Faire blanchir les feuilles émincées dans l'eau bouillante pendant quelques secondes.
- 3 A l'aide d'un écumoire, transférer les verts de blettes de la casserole vers un saladier d'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la chlorophylle.
- 4 Égoutter à l'aide d'une passoire.
- 5 Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole sur feu doux.
- 6 Ajouter les lardons dans l'huile chaude et faire rissoler.
- 7 Saler, poivrer et remuer en grattant le fond de la casserole à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Quand les lardons ont coloré, les égoutter pour enlever le surplus de gras. Puis les remettre dans la casserole et poursuivre la cuisson.
- 9 Ajouter les échalotes émincées et couvrir pendant quelques secondes.
- 10 Ajouter l'ail et remuer.
- 11 Déglacer avec un peu du fond de volaille, laisser réduire à sec.
- 12 Ajouter le beurre dans la casserole et laisser fondre. Une fois le beurre fondu, ajouter la farine et mélanger.
- 13 Ajouter une louche de fond de volaille, mélanger pour lier l'ensemble.
- 14 Ajouter le blanc des blettes dans la casserole, bien mélanger.
- 15 Ajouter le vert des blettes et le reste de fond de volaille. Mélanger.
- 16 Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 17 Porter la préparation à ébullition, couvrir et laisser cuire pendant environ 15 minutes à feu doux.
- 18 Ajouter la crème fraîche et réduire la sauce pendant 2 minutes.
- 19 Éteindre le feu et ajouter la moitié du parmesan râpé. Bien mélanger.
- 20 Verser la préparation dans un plat à gratin et égaliser la surface à l'aide d'une cuillère.
- 21 Saupoudrer avec le reste de parmesan et enfourner à 190°C(Th.6-7) pendant environ 15 minutes.
- 22 Le gratin est prêt lorsque le fromage forme une fine croûte dorée sur le plat.