

Blettes rissolées



4 PERS.



25m

Difficulté



Ingrédients

800g de blettes

2 oignons

Huile d'olive ou beurre

Crème fraîche

2 gousses d'ail

Persil

Sel, poivre

1- Rincer et couper finement les feuilles et les côtes en tronçons.

2- Faire rissoler les tronçons de blette dans l'huile chaude (ou le beurre) dans une poêle avec les oignons émincés.

3- Ajouter l'ail coupé finement, le persil, saler et poivrer. Laisser cuire quelques minutes.

4- Ajouter la crème fraîche juste avant de servir.

Ce plat peut servir d'accompagnement à une viande.

