

Blettes gratinées



4 PERS.



50 minutes

Difficulté



Ingrédients

800g de blette

20cl de coulis de tomate

500g de chair à saucisse

fromage râpé

sel, poivre

1- Rincez et coupez finement les feuilles et les côtes en tronçons.

2- Faites blanchir les tronçons de blette avant de les disposer dans un plat à gratin.

3- Recouvrez les blettes avec la chair à saucisse et le coulis de tomate. Salez, poivrez et parsemez de fromage râpé.

4- Faites cuire au four pendant 30 minutes environs.

Bon appétit!

