

# Gratin de poires et de blettes



## Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- Le jus de ½ citron
- 4 poires
- 80 cl de bouillon de volaille frais ou reconstitué
- 50 g de beurre
- 2 c à s de farine
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de 4 épices
- Poivre noir du moulin
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de parmesan fraîchement râpé

## Les étapes

Allumer le four sur th6 - 180° et beurrer un plat à gratin.

Laver les blettes, les couper en tronçons et les faire blanchir 5 mn dans de l'eau bouillante additionnée de quelques gouttes de jus de citron.

Egouttez et faire cuire les blettes 10 mn dans le bouillon de volaille.

Egoutter les blettes, faire réduire le bouillon de moitié sur feu vif.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole, dès qu'il mousse ajouter la farine, les épices, le sel, le poivre, verser le bouillon et la crème en fouettant et laisser frémir 10 mn.

Pelez les poires, les couper en lamelles épaisses et les arroser de jus de citron au fur et à mesure, les mettre dans le plat en intercalant avec les blettes puis verser le bouillon, saupoudrer de parmesan et faites cuire 35 mn au four.

Source : [www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Gratin-de-poires-et-de-blettes-1843534](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Gratin-de-poires-et-de-blettes-1843534)