

# Gratin de blettes bacon et morbier



## *Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 botte de blettes
- 8 tranches de bacon
- 6 petites tranches de Morbier
- 1 échalotte
- Crème semi-épaisse
- Huile d'olive
- Fleur de sel & poivre au moulin

## *Les étapes*

Eplucher l'échalote. Couper le bacon en morceaux. Mettre de côté.

Retirer les feuilles des blettes, les laver et retirer la partie blanche des feuilles de blettes, les mettre de côté. Laver les feuilles puis les essorer dans un torchon.

Sur une planche à découper, rouler les feuilles sur elles-mêmes et les ciseler finement.

Mettre un filet d'huile dans une sauteuse, ajouter les feuilles de blettes. Ajouter l'échalote ciselée et les morceaux de bacon et laisser fondre les feuilles de blettes. Eteindre le feu lorsqu'elles sont cuites.

Pendant ce temps-là, retirer la base des cardes de blettes, et les éplucher. Pour cela, couper un tronçon de blette et tirer, les fils vont venir avec.

Laver tous les tronçons obtenus puis les sécher. Les mettre à cuire au cuiseur vapeur durant **10 minutes à 100° c.**

Mettre au fond d'un plat allant au four de la crème mélangée avec un peu de lait. Ajouter les cardes de blettes dès la cuisson terminée. Ajouter à nouveau un peu de crème. Saler et poivrer

Recouvrir des feuilles de blettes de bacon ; ajouter sur le dessus des morceaux de morbier coupés en tranche.

Préchauffer le four à **200° c.**

Dès que le four est chaud enfourner et cuire jusqu'à ce que le gratin soit bien doré (20/30 minutes).

Déguster dès la sortie du four.

Source : [Gratin de blettes bacon et morbier – CUISINE DE GUT](#)