

Gratin de bettes au chèvre et compote de pommes

Ingrédients :

- 1 botte de blettes
- 2 c à s de compote de pommes
- 1 petite de persil
- 1 oignon
- 200 ml de yaourt de chèvre
- 1 œuf
- 3 c à s de chapelure
- 1 c à s de farine
- 50 g de râpé
- Huile d'olive
- Sel et Poivre



Les étapes

Rincer puis émincer les cotes et les feuilles de blettes en prenant soin de les séparer. Réserver.

Eplucher puis hacher l'oignon. Réserver.

Dans une grande poêle anti-adhésive, faire dorer l'oignon haché avec les côtes de blettes pendant une dizaine de minutes. Ajouter les feuilles de blettes puis faire fondre pendant une dizaine de minutes supplémentaires.

Une fois que les côtes de blettes sont bien coupées et translucides, saupoudrer de farine. Donner quelques tours de cuillères en bois. Ajouter le yaourt de chèvre et la compote de pomme, retirer du feu. Battre l'œuf et l'ajouter à la préparation. Assaisonner et mélanger. Ajouter le fromage râpé et le persil haché.

Repartir le mélange dans six à huit petites cocottes en terre ou en fonte. Saupoudrer de chapelure et de persil. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Assaisonner.

Enfourner à 210° pendant 20 minutes.

Déguster.

Source : [gratin-bettes-au-chevre-compote-pommes/](https://www.episolpessac.org/recipe/gratin-bettes-au-chevre-compote-pommes/)