



les recettes de la semaine 02

GRATIN DE BLETTES

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de bettes
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 75 g de fromage râpé
- sel, poivre et noix de muscade

Préparation :

Cuire les blettes 20 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter et les couper en morceaux.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Beurrer un plat à four et y déposer les blettes.

Préparer la sauce béchamel : faire blondir la farine dans 30 g de beurre fondu sur feu moyen. Ajouter le lait, laisser épaissir en remuant puis assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée. Hors du feu incorporer les jaunes d'oeufs et le gruyère.

Verser la sauce sur les blettes et enfourner 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré.



CRUMBLE AUX POMMES

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de pommes
- 150 g de farine
- 75 g beurre + une noisette pour beurrer le plat
- 250 g sucre semoule
- 1 cuillère à café rase de cannelle en poudre
- pour accompagner : 1 litre de glace à la vanille

Préparation :

Préchauffer votre four à thermostat 8.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2 mn avec une cuillerée à soupe d'eau puis maintenir la cuisson à feu doux pendant 7 à 8 mn.

Ecraser les derniers gros morceaux de pommes à la fourchette. Mélanger les pommes avec 125 g de sucre et 1/2 cuillère à café de cannelle. Verser ce mélange dans un plat à gratin beurré.

Travailler énergiquement le beurre. Incorporer le reste du sucre et de la cannelle, ainsi que les 150 g de farine, puis travailler le tout avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier.

Répartir sur la compote et cuire au four 25 mn (grille centrale).

