

## Gratin de blettes au comté

### ingrédient pour 4 personnes :

1 botte de blette  
100g de comté  
30g de parmesan  
20cl de lait  
1 cuillère à soupe de farine de maïs (type maizena)  
3 cuillère à soupe de crème épaisse  
25g de beurre  
noix de muscade  
sel et poivre

### progression :

Laver les blettes, les couper en tronçon et les faire cuire pendant 15 minutes à la vapeur.  
Râper les fromages.  
Préchauffer le four à 180°C.  
Diluer la farine de maïs avec un peu de lait dans un bol.  
Verser le reste de lait dans une casserole et poter à frémissement.  
Y ajouter le mélange farine de maïs lait du bol, sans cesser de remuer pour faire épaissir.  
Saler, poivrer et parfumer d'un peu de muscade  
hors du feu, incorporer la crème fraîche.  
Verser un tiers de cette crème à la muscade dans le fond du plat, y ajouter les blettes puis recouvrir avec le reste de la crème.  
Parsemer les fromages râpés.  
Enfourner 25 minutes environ, le gratin doit être doré.

### Idée supplémentaire :

Vous pouvez ajouter des lanières de jambon cuit dans les blettes.