

Cocottes de blettes à la crème de bleu

Bonjour à tous,

Au jardin, avec le printemps, mes pieds de blettes sont devenus particulièrement copieux (cf. un exemple en photo). Quasi hauts de 80 cm, larges d'autant, ils commencent sérieusement à faire de l'ombre sur les plantations de tomates. Imaginez donc l'affaire ! Un pied de blette quasi aussi grand qu'une table basse. Bref, un le week-end dernier, n'y tentant plus, que je suis reconvertie en « blette-terminator » puis ai attaqué transformation de ces blettes en délicieux plat.



Mes gourmands appréciant vraiment légume, ce n'était pas trop difficile d'en tirer une recette qui les satisferont. Le classique est un [gratin aux lardons](#), un tantinet « *easy cooking* ». Mais, il y a quelque temps, j'étais bien tentée de varier et d'opter sur une touche plus fromagère. Blette et fromage c'est comme épinards et fromage, cela se marie très bien ! J'ai donc opté pour un gratin blette bleu ou plus exactement avec du *Saint Agur*, plus crémeux et moins puissant en goût. Une petite sauce fromage, mes blettes dans de mignonnes cocottes, un court passage au four pour gratiner, et le tour était joué. Dans l'affaire, le plus long fut encore d'éplucher/retirer ces satanés fils des blettes >< .

A la dégustation, ces petites cocottes furent adorées : la [blette](#) se marie bien avec le pep's du fromage « bleu », et le choix du Saint Agur était pertinent pour disposer d'une sauce bien crémeuse ne pas masquer le goût du légume. Cela faisait plaisir de leur voir déguster ce légume avec autant de satisfaction :).

Je vous partage donc la recette si vous cherchez une idée d'accompagnement avec des blettes ☐



Recette : Petit gratin blette bleu

Temps de préparation : 30 minutes (découpe des blettes..)

Temps de cuisson : 20 minutes (four) + Précuisson des blettes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 botte de [blettes/bettes](#)
- 150 ml de crème
- 150 g de Saint-Agur (1)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- chapelure
- sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

1. Lavez vos feuilles de blettes et séparez les côtes des feuilles. Cassez les côtes en deux puis retirez les fils. Coupez ensuite les côtes en petits tronçons (Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire les côtes de blettes jusqu'à ce qu'ils soient tendre (environ 10 minutes). Égouttez et réservez.

2. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon. Récupérez environ la tiers à la moitié de vos feuilles de blettes réservées et émincez les finement (2).
3. Dans une poêle, faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile, puis faites y revenir à feu vif l'oignon et l'ail jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
4. Ajoutez ensuite les verts de blette et laissez cuire quelques minutes.
5. Une fois les verts de blette cuits, ajoutez le saint agur coupé en morceaux, la crème, sel, poivre, noix de muscade, et laissez fondre le tout en remuant de temps en temps. L'objectif est d'atteindre une sauce crémeuse. Si la sauce est un peu trop épaisse, n'hésitez pas à détendre avec un peu de lait.
6. Une fois la crème prête, les côtes de blettes cuites, au fond de vos cocottes, disposez une couche de côté blette, puis une couche de sauce au fromage . Itérez jusqu'à terminer vos ingrédients, puis parsemez de chapelure.
7. Enfournez pour 20 minutes à 180°C.

Servez bien chaud.

Astuces :

- **Version famille** : Vous pouvez aussi réaliser cette de gratin blette bleu dans un plat à gratin familial pour une version à partager. ☐
- (1) Le « Saint Agur » est intéressant comme fromage car il est à la fois fort en gout (de bleu) et très crémeux. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez remplacer par 150 g de bleu d'auvergne +50g de crème supplémentaire, ou encre 100 g de roquefort et augmenter la quantité de crème à 250 g.
- (2) N'hésitez pas à transformer le résiduel de feuilles de blettes en [Cake apéritif aux blettes](#) !

~~~~~

**Suggestions Maison** : Autres idées autour des blettes :

[Petits flans de blette à la moutarde](#) [Chaussons aux blettes](#)



~~~~~

Mots clés : [blette](#), [bette](#), [poirée](#), [cocotte](#), [gratin](#), [accompagnement](#)