

Gratin de blettes au fromage blanc



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ce gratin est simple à réaliser et il est léger...

Ingrédients

- 1 botte de blettes
- 5 cs de fromage blanc - à 0 %
- 1 œuf
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Lavez, puis coupez les blettes en morceaux.
- 3 Faites-les cuire 10 minutes en autocuiseur.
- 4 À la fin de la cuisson, mettez-les dans un plat à gratin.
- 5 Dans un bol, battez le fromage blanc avec l'œuf, salez et poivrez à votre goût.
- 6 Versez cette sauce sur les légumes et enfournez pour une trentaines de minutes de cuisson. Servez bien chaud et régalez-vous !

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

