



Gratin de Bette à carde

Une recette de Jean Soulard

Pour quatre personnes

Ingrédients

- 8 grandes tiges de bette à carde
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 tomate coupée en morceaux
- 1 poivron rouge coupé en petits morceaux
- 30 ml (2c. à soupe) d'huile d'olive
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème 35 %
- 3 tranches de fromage Hercule de Charlevoix ou Migneron
- Sel et poivre



Préparation

1. Couper les tiges de bette à carde en petits morceaux, et les feuilles en chiffonnade.
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et laisser tomber l'oignon deux minutes. Ajouter, tiges et feuilles de bette à cardes, l'ail, la tomate, le poivron. Cuire cinq minutes. Ajouter la crème, saler, poivrer et sortir du feu.
3. Déposer le tout dans un plat à gratin.
4. Déposer les tranches de fromage sur le dessus et passer dans un four à 375° pendant cinq minutes pour que le fromage fonde.

http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/recettes/201408/07/01-4790101-simplement-soulard-gratin-de-bette-a-cardes.php?utm_categorieinterne=traffidrivers&utm_contenuinterne=cyberpresse_vous_suggere_4790099_article_POS1

Proposé par Martine Rochefort