

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019

« Les Bons Petits Plats de Francette »

CRUMBLE DE BLETTES À LA FOURME D'AMBERT ET AUX LARDONS

Préparation : 25 min, Cuisson : 1h, Pour : 4-6 personnes

Il vous faut : 1 botte de blettes (environ 800g), 250g de lardons, 1 gousse d'ail.

Pour la pâte à crumble : 75g de farine, 50g de beurre froid, 25g de parmesan, 25g de chapelure.

Pour la béchamel : 30g de farine, 30g de beurre, 30cl de lait, 100g de fourme d'Ambert.

Réalisez la pâte à crumble. Détaillez le beurre en petits dés. Placez tous les ingrédients dans un contenant. Mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Réservez au réfrigérateur.

Lavez et séchez les blettes. Séparez les côtes des feuilles. Détaillez les côtes en tronçon et les feuilles en lanières.

Faites cuire les côtes à la vapeur pendant 15 min. Au bout de 8 min, ajoutez les feuilles. Epluchez et hachez finement l'ail.

Réalisez la béchamel. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre et laissez-le dorer quelques minutes. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Remettez sur le feu et laissez cuire 2 ou 3 minutes sans cesser de mélanger. Ajoutez le lait petit à petit tout en fouettant afin d'éviter les grumeaux. Laissez la béchamel épaissir un peu (environ 5 min) puis ajoutez la fourme D'Ambert préalablement détaillée en dés. Mélangez bien jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Dans une grande poêle, faites dorer les lardons, au bot de 5 min, ajoutez l'ail et les blettes bien égouttées. Salez et poivrez. Laissez cuire 5 min.

Préchauffez le four à 200°C. Mélangez les blettes avec la béchamel. Versez les blettes dans un plat à gratin. Recouvrez-les de pâte à crumble.

Enfournez pour 25 min : Le dessus doit être bien doré.

Servez chaud.