Bettes aux champignons

Ingrédients :

500 g. de feuilles de bettes (dans le midi, il est de tradition de dire "blettes"),
500 g. de champignons de Paris, 100 g. de beurre, 1 gousse d'ail, 1 oignon,
100 g. de gruyère râpé.
Béchamel : 30 g. de beurre, 1/4 de litre de lait, 1 cuiller de farine, 100 g. de gruyère râpé,
poivre, sel.

- Laver les feuilles de bettes, les passer à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, bien les essorer et les hacher.

- Laver les champignons, les couper s'ils sont gros, éplucher et hacher l'oignon, éplucher et écraser l'ail.

- En cocotte, faire revenir l'oignon dans 50 g. de beurre, ajouter le hachis de bettes et l'ail écrasé, laisser cuire à petit feu pendant 10 minutes.

- Dans une poêle, mettre 50 g. de beurre et les champignons, pendant 15 minutes.

- Beurrer un plat à gratin, y étaler la moitié des bettes, les champignons et le reste des bettes.

- Faire une béchamel additionnée de 100 g. de gruyère, la verser dans le plat, saupoudrer du reste de gruyère et de quelques noisettes de beurre.

- Mettre le plat en four chaud (thermostat 7/8) 10 minutes.