

Tian de bettes

Ingrédients :

1 Kg. de bettes (dans le midi, il est de tradition de dire "blettes"),
3 gousses d'ail, 50 g. de gruyère râpé, 20 cl. de crème liquide,
persil, beurre, poivre, sel.



- Laver et couper les bettes en carrés de 4 cm. , les égoutter, hacher du persil pour en obtenir le volume de 2 cuillers, éplucher et hacher l'ail.

- Dans un fait-tout bien beurré, faire désécher les bettes à feu vif pendant quelques minutes, à feu doux, incorporer la crème liquide, l'ail et le persil, poivrer, saler, mélanger.

- Dans un plat à gratin en terre cuite (tian), verser le mélange et le saupoudrer de gruyère râpé, cuire 30 minutes à four chaud (thermostat 6/7).