

Gratin de côtes de bettes aux tomates fraîches

Recette pour 4 personnes



- *1 kg de côtes de bettes*

Laver, éplucher, couper les tiges en tronçons et hacher grossièrement les feuilles.

- *4 tomates*

Couper les tomates en petits dés, épépiner et égoutter.

- *1 oignon*
- *huile d'olives*
- *sel, poivre*
- *herbes de Provence ou italiennes*

Faire revenir l'oignon haché dans l'huile. Ajouter les côtes de bettes avec les feuilles et les tomates. Assaisonner. Cuire 20 min, ou 5 min à la marmite à pression. Les côtes de bettes doivent rester croquantes. Egoutter. Verser dans un plat à gratin graissé.

- *filets d'anchois*
- *olives*
- *gruyère râpé*

Garnir le plat avec les anchois, les olives et le gruyère râpé.

Cuire au four préchauffé, à chaleur tournante à 200 °C ou sole-voûte à 220 °C, pendant 20 à 25 min.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)