

Gratin de côtes de bettes aux tomates séchées

Recette pour 4 personnes



- *1 kg de côtes de bettes*

Garder quelques feuilles vertes.
Couper les côtes de bettes en tronçons de 2 à 3 cm.
Cuire à la marmite à pression pendant 8 min, ou à la vapeur en les tenant croquants.
Faire retomber le vert dans un peu d'huile d'olive.

- *Sel, poivre*
- *herbes d'Italie*
- *quelques tomates séchées réhydratées ou à l'huile*
- *100 g de gruyère râpé*

Assaisonner.
Ajouter les tomates séchées coupées grossièrement.
Mélanger avec les côtes de bettes et mettre dans un plat à gratin beurré.
Ajouter le fromage râpé.

- *2 œufs*
- *2 dl de lait*
- *2 cc de maïzena*

Préparer la liaison aux œufs et la verser dans le plat à gratin.

Au four préchauffé à chaleur tournante à 200 °C, gratiner pendant 20 min.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)