**Gratin de blettes**

* Pour 6 personnes
* Temps de préparation : 40 min
* Temps de cuisson : 20 min

**Ingrédients**

* 2 kg de bette à carde
* 50 g de beurre
* 40 g de farine
* 50 cl de lait
* 3 jaunes d'oeuf
* 75 g de fromage râpé
* Poivre et noix de muscade

Sel

**Préparation**

Cuire les blettes 20 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter et les couper en morceaux.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Beurrer un plat à four et y disposer les blettes.

Préparer la sauce béchamel : faire blondir la farine dans 30 g de beurre fondu sur feu moyen. Ajouter le lait, laisser épaissir en remuant puis assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

Hors du feu incorporer les jaunes d'oeufs et le gruyère.

Verser la sauce sur les blettes et enfourner 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré.