

Gratin de blettes à la ricotta, jambon cru et pignons



Préparation : 20 mn

Cuisson : 45mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1,250 kg de blettes ayant beaucoup de vert

250 g de ricotta

20 cl de crème liquide

100 g de pesto

2 oeufs

6 fines tranches de jambon de Parme

2 c à s de pignons de pin

2 c à s de gruyère râpé ou du parmesan

Sel et poivre

Prendre le vert des blettes et le laver. Les faire cuire à la vapeur pendant 15 mn. Cela fait un grand volume mais il va réduire très vite. Bien égoutter les feuilles une fois cuites. Dans un saladier fouetter ensemble la ricotta, la crème liquide, le pesto et les oeufs. Saler et poivrer.

Napper le fond d'un plat à gratin de 2 c à s de la préparation à la ricotta, recouvrir de feuilles de blettes cuites, napper de crème à la ricotta, disposer 3 tranches de jambon de Parme, recouvrir de feuilles de blettes, un peu de crème et 3 tranches de jambon de Parme, terminer par des feuilles de blettes et la crème à la ricotta, saupoudrée de fromage râpé et de pignons de pin. Faire cuire à four préchauffé à 180° 30 mn environ.

Vin conseillé : un Sancerre blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>