

Gratin de moules aux blettes

Ingrédients :

- 2 kg de moules
- 2 échalottes
- 10 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 kg de blettes
- 40 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 30 cl de lait
- 80 gr de gruyère râpé
- le jus d'un citron
- Sel, poivre

Préparation :

1. Détachez les feuilles des côtes de blettes. Epluchez les côtes pour enlever les filaments. Coupez-les en tronçons de 4 à 5 cm. Faîtes-les cuire 45 minutes dans l'eau bouillante salée avec le jus de citron et du poivre.
2. Lavez les moules. Mettez-les dans une cocotte avec les échalottes hachées, le persil, le vin blanc, du sel et du poivre. Faîtes-les cuire 6 à 8 minutes sur feu vif. Laissez-les refroidir puis décortiquez-les. Filtrez le jus de cuisson pour en récupérer 30 cl.
3. Faîtes fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine, laissez cuire trois minutes en remuant pour obtenir un roux blond. Ajoutez le lait froid et les jus de moule. Salez légèrement, poivrez et laissez cuire 4 à 5 minutes sur feu moyen pour obtenir une béchamel légèrement liquide.
4. Egouttez les blettes. Répartissez-les avec les moules dans 4 plats à gratins individuels. Versez la béchamel dessus, mélangez délicatement et parsemez de gruyère râpé. Faîtes cuire les gratins 10 à 15 minutes sous le

gril du four préchauffé.

5. Servez aussitôt.