

Côtes de Blettes



Petite recette improvisée avec des côtes de blettes au jambon et sauce fromagère.

- Nettoyer les cotes de blettes.
Les couper en tronçons (côtes et verts)
Les faire revenir au beurre à la sauteuse ou au wok.
- Emincer 3 tranches de jambon blanc et un oignon et les ajouter aux cotes de blettes.
- Cuire environ 30 min.
- Pendant ce temps préparer une sauce au fromage
Un peu de crème fraîche avec de la mozzarella en cube et du comté (ou autre selon vos goûts)
- Une fois cuit, dresser les côtes de blettes avec une cuillère de crème au fromage.

Même les enfants Guyot adorent :)

