



4 pers.

30 min

# FARÇOUS AUX BLETTES



## Préparation

### Ingrédients



1 oignon



4 blettes



1 gousse d'ail



1 botte de persil



100 g de farine



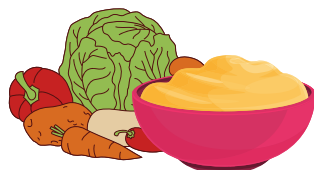
2 oeufs



300 g de lait

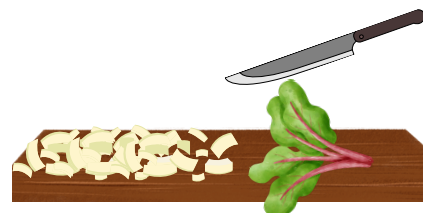


Sel et poivre



150 g de purée de légumes  
(optionnel)

- 1 Couper finement les blettes et l'oignon.



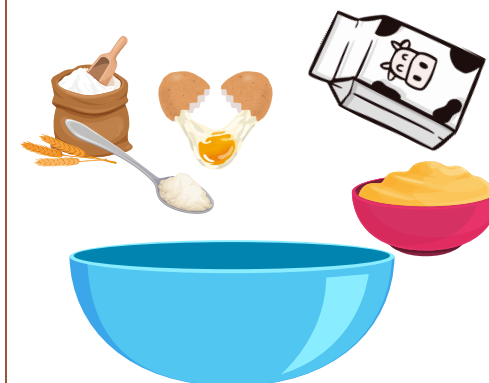
- 2 Dans une poêle, faire revenir les côtes de blettes et l'oignon avec un peu de matière grasse.



- 3 Lorsque les blettes et l'oignon sont caramélisés, ajouter le vert de blettes, l'ail finement hâché et le persil.



- 4 Pendant la cuisson des blettes, mélanger la farine, les œufs, le lait et la purée de légumes.



- 5 Verser le mélange sur les blettes et couvrir. Faire cuire des deux côtés jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.

