

PURÉE DE BLETTE FAÇON ALIGOT



4 PERSONNES



40 MINUTES

1 kg de pomme de terre
800 g de blettes ou bettes
3 gousses d'ail
200 g de gruyère râpé (ou
Cantal jeune, Camembert,
Munster...)

Sel
Muscade en poudre
1 cube de bouillon (légumes
ou boeuf)
100 g de margarine
50 cl de crème fraîche

Mettre les pommes de terre et les blettes (les tiges et les feuilles de celle-ci coupées en petit morceaux) dans une casserole, y ajouter le cube de bouillon, mettre de l'eau un peu plus haut que le niveau des pommes de terre pendant 20 minutes.

Quand tout est cuit, déposer les pommes de terre et les blettes dans une passoire et les laisser égoutter.

Récupérer la casserole pour y mettre la margarine et y faire frire les ails préalablement émincés.

Lorsque les ails ont légèrement bruni, ajouter la crème fraîche puis le gruyère (à feu tout doux).

Une fois le gruyère fondu ajouter les pommes de terre et les blettes.

Ajouter le sel et la noix de muscade en poudre.

Bien mélanger au mixeur, ou écraser avec une spatule.