

Purée de blette

Ingrédients:

- 800 gr de pomme de terre
- 800 gr de blette
- 3 gousses d'ail
- 200sgr de gruyère râpé
- 100sgr du margarine ou du beurre
- 50scl de crème ou crème de soja
- noix de muscade en poudre
- 1 cube de bouillon de légumes ou bœuf
- sel/poivre



Préparation:

Laver les pommes de terres et les blettes.

Couper les tiges et feuilles des blettes en petits morceaux.

Mettez les pommes de terres et les blettes dans une casserole avec de l'eau et faites cuire pendant 20 min.

Laisser égoutter dans une passoire.

Dans la casserole, mettez la margarine ou beurre pour faire frire l'ail émincés.

A feu doux, rajouter la crème et le gruyère.

Quand le gruyère est fondu, mettez les pommes de terres et les blettes.

Ajouter sel, poivre, muscade à votre goût.

Bien mélanger, soit au mixer soit écraser avec une spatule.

