

Blettes à la Marseillaise

1 botte de blettes (4 personnes)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 cl de crème fraîche

60 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de Ricard

Sel et poivre

Epluchez les blettes, coupez-les en morceaux de 3 centimètres et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 30 min. Egouttez-les.

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive. Ajoutez les blettes, le Ricard, la crème fraîche, le poivre. Mélangez bien le tout et laissez à feu doux 10 minutes.

Servez saupoudré de gruyère râpé.