

Blettes à la tomate

1 botte de blettes (4 personnes)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 cl de crème fraîche

2 tomates

1 oignon

Sel et poivre

Laver les côtes de blettes, couper les extrémités et garder les feuilles vertes en bonne état.

Couper les côtes de blettes en petites dés et les feuilles vertes en lamelles.

Porter de l'eau salée à ébullition et blanchir les côtes de blettes pendant 5 min.

Retire et égoutter. Garder de côté.

Dans une casserole, mettre fondre l'oignon avec un peu d'huile d'olives.

Couper les tomates et ajouter. Ensuite mettre les côtes de blettes et laisser cuire 5 min. en fin de cuisson, ajouter un peu de crème.