

Feuilles de betteraves au gratin



1. Faites blanchir les feuilles de betterave et, après les avoir égouttés et pressés, étuvez-les au beurre.
2. Pour une portion représentant une dizaine de cuillerées à soupe de feuilles de betterave, délayez une cuillerée à soupe de farine dans une cuillerée à soupe de beurre.
3. Mouillez avec 3 dl de lait et ajoutez-y 75 g de gruyère râpé.
4. Ajoutez les feuilles de betteraves à la sauce, rectifiez l'assaisonnement, incorporez deux jaunes d'oeuf et deux blancs battus en neige bien ferme.
5. Versez dans un plat à gratin beurré, saupoudrez généreusement de gruyère râpé et arrosez de beurre fondu.
6. Faites gratiner rapidement à four vif.

Source : Marmiton.org