

LES RECETTES DE LA SEMAINE

Purée de blettes

Ingrédients pour 4 personnes,

Préparation : 15 minutes, cuisson : 20 minutes:

- 1 kg de **pommes de terre**
- 800 g de **blettes**
- 3 gousses d'ail
- 200 g de gruyère râpé
- sel
- noix de muscade (poudre)
- un cube de bouillon (au choix, légumes ou boeuf)
- 100 g de margarine
- 50 cl de crème fraîche

-Mettre les **pommes de terres** et les blettes, les tiges et les feuilles de celles-ci coupées en petits morceaux dans une casserole, y ajouter le cube de bouillon (au choix), mettez de l'eau un peu plus au-dessus du niveau des **pommes** de terres pendant 20 min.

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

-Récupérer la casserole, y mettre la margarine pour faire frire les ails que vous aurez émincés.

-Quand les ails sont à peine brunis, mettre la crème fraîche, et 1 min après le gruyère, tout cela à feu doux. Quand le gruyère est fondu, mettre les pommes de terres et les blettes.

-Ajouter **le sel**, la poudre de noix de muscade, à votre goût.

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

Omelette d'aillet :

Ingrédients pour 6 personnes, Temps de préparation : 15 min

- 12 œufs frais

- 12 **aillets**

on n'utilisera que la partie ronde de l'aillet, le reste peut parfumer une soupe ou un ragoût.

- sel, poivre, muscade, à volonté.

- 20cl de crème fraîche

- une c à soupe d'huile d'olive

- une c à soupe de beurre frais

-Couper les ailllets en fines rondelles, les faire dorer dans une poêle avec l'huile.

-Pendant ce temps battre, légèrement, les œufs avec la crème fraîche et les épices.

-Rajouter le beurre dans la poêle, monter la température, puis y verser les œufs battus.

-Cuire selon les goûts en retournant l'omelette à mi-cuisson.