

RECETTE CUISINE des GONES

BLETTES A LA VOIRONNAISE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de côte de blette
- g de beurre
- g de gruyère râpé
- 2 œufs
- 4 cuillerées à soupe de jus de viande.
- 1 citron
- Sel, poivre

Recettes :

- Eplucher les côtes de blettes en enlevant la fine peau.
- Couper les côtes en tronçons de 4 à 5 cm.
- Faites cuire à l'eau et au sel les côtes de blettes,
- Additionnée du jus de citron, ceci pendant 30 minutes, égoutter.
- Dans une poêle, les faire revenir dans le beurre 8 à 10 minutes.
- Ajoutez du fromage râpé et du jus de viande.
- Au moment de servir, battre les œufs comme une omelette, avec le poivre.
- Petit à petit, verser dans la poêle en tournant constamment.
- Verser les sur les bettes.
- Arrêter la cuisson dès que les œufs prennent.

Servir chaud.

Bon Appétit

