

Gratin de bettes au chèvre et compote de pommes



“ Un compromis entre le gratin et la tarte niçoise aux bettes et aux pommes ! ”

Les Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 1 botte de [bettes](#)
- 2 c. à soupe de compote de [pommes](#)
- 1 petite botte de [persil](#)
- 1 [oignon](#)
- 200 ml de yaourt de chèvre
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de chapelure
- 1 c. à soupe de farine
- 50 g de râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez puis émincez les côtes et les feuilles de bettes en prenant soin de les séparer. Réservez.

Épluchez puis hachez l'oignon. Réservez.

Dans une grande poêle anti-adhésive, faites dorer l'oignon haché avec les côtes de bettes pendant une dizaine de minutes. Ajoutez les feuilles de blettes puis faites fondre pendant une dizaine de minutes supplémentaires.

Une fois que les côtes de blettes sont bien souples et translucides, saupoudrez de farine. Donnez quelques tours de cuillère en bois. Ajoutez le yaourt de chèvre et la compote de pommes, retirez du feu. Battez l'œuf et ajoutez-le à la préparation. Assaisonnez et mélangez. Ajoutez le fromage râpé et le persil haché.

Répartissez le mélange dans six à huit petites cocottes en terre ou en fonte. Saupoudrez de chapelure et de persil. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez.

Enfournez à 210°C pendant 20 minutes.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Ajoutez une petite poignée de pignons concassés à la chapelure.
- Ma recette de [Compote de pommes \(et/ou poires\) sans sucres ajoutés et conserves](#).
- Une recette publiée sur mon ancien blog en mars 2012.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://www.papillesestomaquees.fr/gratin-bettes-au-chevre-compote-pommes/>