

GRATIN DE CÔTES DE BLETTES

Ingredients

- 1 PAQUET DE CHORIZO CHIFFONNADE EXTRA SPAÑASOL
- 2 BOCAUX DE CÔTES DE BLETTES
- 1 OEUF
- 40 CL DE CRÈME LIQUIDE ENVIRON
- 100G DE GRUYÈRE RÂPÉ
- SEL, POIVRE



Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR 190° EN POSITION GRILL
2. ÉGOUTTER LES CÔTES DE BLETTES SPAÑASOL ET LES DÉPOSER DANS UN PLAT À FOUR,
3. DÉCOUPER LE CHORIZO CHIFFONNADE EXTRA SPAÑASOL ET MÉLANGER AUX CÔTES DE BLETTES SPAÑASOL,
4. DANS UN BOL, BATTRE L'OEUF AVEC LA CRÈME LIQUIDE ET AJOUTER AUX CÔTES DE BLETTES SPAÑASOL,
5. DÉPOSER DU GRUYÈRE RÂPÉ SUR LE DESSUS,
6. ENFOURNER 15 MIN AU FOUR, C'EST PRÊT !



4 PERS.



15 MIN

La recette vidéo

