

# Côte de bette à la savoyarde

## Côte de bette à la savoyarde

1 kg de côte, le jus d'un citron, 60 gr de beurre, 80 gr de gruyère râpé, 2 oeufs, sel, poivre.

Côte de bette à la savoyarde

1 kg de côte, le jus d'un citron, 60 gr de beurre, 80 gr de gruyère râpé, 2 oeufs, sel, poivre.

Coupez les côtes en tranches de 5 cm, réservez le verre coupé grossièrement. Portez une casserole d'eau à ébullition, ajoutez sel, jus de citron et plongez les côtes. Quand elles sont presque 12/15 minutes ajoutez le vert et finissez la cuisson. Egouttez bien. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle ou cassoton, mettez-y les bettes et faites revenir en remuant. A côté battez les oeufs dans un récipient avec sel et poivre. Ajoutez le fromage sur les côtes, remuez deux à trois minutes, versez les oeufs battus et remuez jusqu'à la texture enviée.