

Gratin de côte de bettes

Gratin de côte de bettes

Vos côtes de bettes, 1 jaune d'oeuf, 20 gr de beurre, 1CS de farine, 100 gr de gruyère, Sel, poivre.

Gratin de côte de bettes

Vos côtes de bettes, 1 jaune d'oeuf, 20 gr de beurre, 1CS de farine, 100 gr de gruyère, Sel, poivre. Débitez les cotes en petits morceaux. Faites une béchamel avec la farine, à laquelle vous ajoutez un jaune d'oeuf et le fromage quand elle est prête. Cuisez les côtes, égouttez-les. Beurrez le plat à gratin et disposez les côtes. Versez la béchamel sur les côtes. Faites cuire à four moyen une demi-heure.