

Blettes à la carbonara



- Pour : **3 personnes**
- Durée : *30 min (préparation) + 40 (cuisson)*
- Difficulté : *

Ingrédients :

- 2 bottes de blettes (à peu près 1 kg)
- 1 [noix](#) de [beurre](#)
- 20 cl de [crème liquide](#) légère
- 1 jaune d'[oeuf](#) bien frais
- 100 g de bacon coupé en allumettes
- un peu de [parmesan](#) fraîchement râpé
- [sel](#) et [poivre](#)
- gros sel

Déroulement de la recette :

- Préparer les blettes : retirer les feuilles, laver et peler superficiellement les parties blanches avant de les couper en tronçons de 2 ou 3 cm de large.
- Faire bouillir de l'eau en grande quantité avec du gros sel. Plonger les côtes de blettes dans l'eau et les cuire 30 minutes. Egoutter en fin de cuisson.
- Faire revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre les côtes de blettes et le bacon.
- Faire chauffer doucement la crème dans une casserole. Battre le jaune d'oeuf dans un bol et incorporer doucement la crème chaude en battant à la fourchette. Saler et poivrer. Verser le mélange sur les blettes et le bacon. Laisser cuire tout doucement une ou deux minutes.
- Servir aussitôt avec du parmesan râpé.

Remarque : on peut remplacer le bacon par des lardons fumés (moi je trouve ça meilleur) et les faire revenir avec des échalotes.

Blettes à la carbonara

adulthood.org/

adulthood.org/

optiontradingstrategies.net

ag-tng.com.ua/

mexes.com.ua/

www.vanco.com.ua/

jaambo.com.ua

docservis.com.ua