

Pastel de Acelga y Patata con Crema y Queso.



Ingrédients pour 4 personnes:

3 Pommes de terre à chair jaune cuites à l'eau.
400 gr de Bettes.
1 Oignon.
3 gousses d'Ail.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
200 ml de Crème liquide.
250 gr de Gruyère râpé.
1/2 verre d'Eau.
1 cuil à café d'Origan.
1/2 cuil à café de Muscade.
Sel et Poivre.

Préparation:

- Peler et hacher l'Ail.
- Peler et émincer l'oignon.
- Laver les bettes.
- Déchirer grossièrement les feuilles vertes et tailler les côtes en petits tronçons.
- Dans une poêle, verser 1 cuil à soupe d'huile d'olive.
- A feu doux, faire revenir l'ail et l'oignon.
- Lorsque l'oignon devient translucide, ajouter les bettes, ajouter l'eau, une pincée de sel et laisser cuire jusqu'à ce que les bettes réduisent un peu.
- Ajouter la crème liquide et la muscade laisser cuire 5 minutes à petits bouillons, réserver.
- Préchauffer le four à 200°.
- Détailler les pommes de terre en dés moyens, les mettre dans un bol large.
- Ajouter le sel, le poivre selon votre goût et l'origan, puis mélanger.
- Ajouter la préparation de bettes et mélanger à nouveau.
- Huiler à l'huile d'olive un plat allant au four et y verser la préparation.
- Parsemer le tout de gruyère râpé.
- Placer le plat dans le four et faire gratiner.