

Recette

Blivta

Accompagne idéalement le poisson avec son goût de noisette et sa texture octueuse

30 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

550 g de pommes de terre à chair farineuse, épluchées, en cubes d'env. 2 cm

1 l d'eau salée, bouillante

1 kg de côtes de bettes **De saison**

2 cs de beurre à rôtir

1 oignon, finement haché **De saison**

3 gousses d'ail, finement hachées

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Faire cuire les pommes de terre pendant env. 8 minutes dans l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'elles soient fermes. Mettre de côté env. 1½ dl d'eau de cuisson et déverser le reste. Enlever les tiges des côtes de bettes et les couper en fines tranches. Couper finement les feuilles et les mettre de côté. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, faire revenir l'oignon. Ajouter l'ail et faire revenir brièvement. Ajouter les tiges des côtes de bettes et faire revenir pendant env. 3 minutes. Ajouter les feuilles des côtes de bettes et faire revenir jusqu'à ce qu'elles retombent. Ajouter les pommes de terre et l'eau de cuisson mise de côté et laisser mijoter pendant env. 5 minutes. Assaisonner.