

Gratin d'hiver à la farine de maïs

(Pour 6 à 8 personnes)

Ingédients :

300 gr de farine de maïs, 200 gr de blettes crues (ou autres légumes) ; 300 gr de cantal ; 60 gr de beurre ; 1 L de lait.

Préparation :

- ▶ Hachez grossièrement les blettes d'une part et le fromage d'autre part.
- ▶ Précuire les légumes (blanchis, à la vapeur, à l'étouffée...).
- ▶ Mélangez le beurre fondu, le lait et la farine, et une partie du fromage environ les 2/3 ;
- ▶ garder à râper le 1/3 pour couvrir le gratin).
- ▶ Rajoutez les légumes.
- ▶ Salez et épicez.
- ▶ Cuire à four moyen (environ 180°C), entre 35 min et 1 heure.