

Gratin de côtes et feuilles de betterave nouvelle au chèvre et à la quinoa.

Et oui tout est bon dans la betterave... une petite recette simple et délicieuse. La prochaine fois, réclamez les feuilles à votre maraîcher...

INGREDIENTS

les feuilles et côtes de 10 betteraves nouvelles

1 oeuf

20 cl de crème fraîche épaisse

fromage de chèvre

emmental râpé

quinoa

sel, poivre, huile d'olive

PREPARATION

Cuire les feuilles et les côtes de betterave à l'eau ou, à la vapeur. Faites cuire la quinoa dans un volume d'eau suffisant (la cuisson est terminée quand le petit germe se détache).

Dans un plat à gratin huilé, déposez la quinoa puis les côtes et les feuilles de betterave. Ajoutez quelques tranches de chèvre (bûche, crottin...) et versez ensuite l'oeuf battu avec la crème. Salez et poivrez et, parsemez d'emmental râpé. Enfournez à 180° pendant 15-20 minutes.

Dégustez et régalez vous.