



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Feuilles de blettes farcies

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚⌚

Ce plat est parfait pour accommoder des restes de veau. Faute de veau un reste de pot au feu ou de volaille fera parfaitement l'affaire.

Ingrédients

1 belle botte de blettes	10 cl de vin blanc
50 g de pignons de pin	50 cl de bouillon de volaille
40 g de mie de pain rassie	3 c. à soupe d'huile d'olive
8 cl de lait	40 g de beurre doux
1 gros oignon	1/2 bouquet de persil et de ciboulette
2 gousses d'ail	poivre du moulin
300 g de porc haché	ficelle de cuisine
300 g de veau haché	

Progression

Faites griller les pignons de pin à sec 3 mn dans une poêle antiadhésive. Réservez.

Séparez les feuilles des côtes de blettes. Rincez le tout. Faites blanchir les feuilles (sans la grosse nervure centrale) 1 mn dans de l'eau bouillante. Egouttez et posez à plat sur un linge propre.

Mettez le pain à tremper dans le lait. Ciselez les fines herbes.

Hachez 2 côtes de blettes. Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les finement.

Faites fondre l'oignon 2 mn dans 1 c. à soupe d'huile. Ajoutez l'ail, les blettes, poursuivez la cuisson 5 mn et retirez du feu.

Mélangez le porc et le veau hachés. Salez, poivrez, ajoutez le mélange ail-oignon-blettes, la mie de pain égouttée, la moitié des pignons de pin et les herbes ciselées. Rectifiez l'assaisonnement.

Garnissez les feuilles de blettes d'un peu de ce mélange, puis formez des petits paquets. Ficelez-les.

Faites chauffer le reste d'huile et le beurre dans un faitout, et ajoutez les feuilles de blettes farcies. Mouillez avec le vin blanc, le bouillon et faites cuire 10 mn à frémissements, à couvert.

Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 5-10 mn. Parsemez du reste de pignons de pin et servez avec un peu de bouillon de cuisson.

Conseil accord met et vin

Servir avec un vin rouge Anjou Gamay ou un vin blanc de Saumur

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)