

Bette à carde à la crème

Tirée de Marthastewart.com

Ingrédients

- 2 c. à table de beurre
- ¼ tasse d'échalotes hachées (ou bien des oignons)
- 1 c. à table de farine tout-usage
- 1 tasse de lait
- ½ c. à thé de muscade moulue
- Sel et poivre
- 1 grosse botte de bette à carde (ou bien des feuilles de betteraves ou d'épinards). Coupez les feuilles en gros morceaux.

Préparation

Dans une poêle, faire fondre le beurre. Ajoutez les échalotes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes, environ 3 minutes. Ajoutez la farine et cuire 1 minutes. Ajoutez le lait, la muscade, le sel et le poivre. Cuire environ 2 minutes en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange soit réduit de moitié.

Ajoutez les feuilles et cuire environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.