

# Côtes de blettes à la carbonara



**Temps de préparation: 30 mn**

**Temps de cuisson: 30 mn + 10 mn**

## Ingrédients pour 2 à 3 personnes:

- 2 bottes de blettes (à peu près 1 kg)
- 1 noix de beurre
- 20 cl de crème liquide légère
- 1 jaune d'œuf bien frais
- Sel et poivre
- 100g de bacon coupé en allumettes
- Un peu de parmesan fraîchement râpé

## Recette:

- Préparer les blettes: retirer les feuilles, laver et peler superficiellement les parties blanches avant de les couper en tronçons de 2 ou 3cm de large.
- Faire bouillir de l'eau en grande quantité avec du gros sel.
- Plonger les côtes de blettes dans l'eau et les cuire 30 mn. Egoutter en fin de cuisson.
- Faire revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre les côtes de blettes et le bacon.
- Faire chauffer doucement la crème dans une casserole. Battre le jaune d'œuf dans un bol et incorporer doucement la crème chaude en battant à la fourchette. Saler et poivrer.
- Verser le mélange sur les blettes et le bacon. Laisser cuire tout doucement une ou deux minutes.
- Servir aussitôt avec du parmesan râpé.