

Crème de blettes à l'ail grillé et au parmesan

Recette pour 6 personnes

6 C à soupe d'huile d'olive
10 grosses gousses d'ail coupées en tranches de 1 mm
2 gros oignons émincés
2 C à café de sel de céleri
2 C à café de thym
400 g de pommes de terres en petits cubes
2 litres de bouillon de légumes
800 g de blettes nettoyées ciselées
250 ml de crème fraîche
100 g de parmesan râpé ou de grana padano
sel et poivre

Préparation

Dans une cocotte, chauffe l'huile et fais griller l'ail à feu moyen pendant 3 à 4 minutes. Ajoute les oignons, le sel de céleri, le thym, le poivre. Fais dorer 5 minutes.

Ajoute les pommes de terre et le bouillon, et laisse mijoter au moins 15 minutes, ou jusqu'à complète cuisson des pommes de terre. Ajoute les blettes, et laisse cuire encore 3 à 4 minutes.

Passes le tout au blender, pour obtenir un mélange bien crémeux.

Remets tout dans la cocotte, et ajoute du sel si nécessaire. Ajoute ensuite la crème et 80 g de parmesan, et réchauffe doucement, sans faire bouillir.

Sers la crème immédiatement et garnie du reste de parmesan.

