

Fachon aux bettes



Pour 2 personne

Préparation : 15 min

Cuisson : 10-15 min

Ingrédients

- 500 g de vert bettes
- 500 g d' épinards
- 30 g de matière grasse
- 1 oignon et une gousse d' ail
- 50 g de raisins secs
- 2 dl de crème
- sel
- poivre

Préparation

Blanchir le vert des bettes et les épinards, égoutter.

Hacher grossièrement au couteau.

Passer les oignons, l'ail et les raisins secs dans la matière grasse.

Ajouter les légumes, mettre la crème, le sel et le poivre.

Laisser mijoter un bon quart d'heure.

Peut aussi être préparé avec des choux ou des laitues.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »