Fachon aux bettes

-

Pour 2 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 à 15 min
Ingrédients

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

Préparation

Blanchir le vert de 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.

Conseils !

- Peut aussi être préparé avec des choux ou des laitues.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.