

Blettes et poivrons braisés aux lardons



Ingrédients :

- 1 blette (30 cm de haut)
- 1 poivron rouge
- 1 barquette de lardons
- 2 c à c de poivron
- 4 c à s d'huile d'olive

Les étapes

Laver les blettes, séparer les cotes des feuilles ; placer les cotes 5 mn dans l'eau bouillante.

Laver le poivron, enlever le pédoncule et l'épépiner, puis le couper en lamelles.

Verser l'huile d'olive dans une cocotte avec les poivrons, les lardons et les blettes (cotes égouttées et feuilles). Saupoudrer de niora.

Faire cuire à feu doux et à couvert pendant 20 mn, enlever le couvercle pour 10 mn encore, le temps que le jus s'évapore.

Source : www.marmiton.org/recettes/recette_blettes-et-poivrons-braises-aux-lardons_46778.aspx