***<http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i26-f5/blettes/recette+blettes.html>***

***Côtes De Blettes Au Lard* :**

**Ingrédients**

Pour 4 à 6 personnes: 1,  
500 kg de côtes de [**Blettes**](http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i26-f5/blettes/recette+blettes.html),   
200 g de lard fumé,  
50 g de beurre,  
2 échalotes,  
1 verre de bouillon,  
2 bonnes c à soupe de crème fraîche,  
persil haché.

**Recette *Côtes De Blettes Au Lard* :**

Coupez les côtes en morceaux, lavez-les.  
  
Coupez le lard en lardons, faites-les revenir dans le beurre pendant 10 mn en remuant, Ajoutez les échalotes hachées, les [**Blettes**](http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i26-f5/blettes/recette+blettes.html), mouillez de bouillon à hauteur, assaisonnez; couvrez et laissez mijoter 40 mn.  
  
Au moment de servir, liez avec la crème et saupoudrez de persil.

Le 5/02/2011

Sans crème fraiche ni persil mais purée de piment.

Ai mis une botte de blettes avec 100g de lard et 5 échalotes. Pendant que les blettes mijotaient je les arrosais régulièrement avec le bouillon (ai passé plus de ½ l de bouillon) : la fin légèrement caramélisé avec lard + piments : excellent.