 **Gratin de blettes aux champignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/02/Gratin-de-blettes-aux-champignons-DSCN2010_31673.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 grosse botte de blettes**  
**- 150 g de jambon (3 tranches)**  
**- 2 tomates** **- 1 sachet de champignons (ail et persil)  
- 250 g de ricotta** **- 100 g de crème** **- 150 g de lait** **- 2 jaunes d'œufs**  
**- 100 g de comté râpé**   
**- muscade râpée**  
[**- sel (**](http://croquantfondantgourmand.com/la-cuisine-sans-se-prendre-le-chou-de-lou/)[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  **et poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**1 grand plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**  
  
Nettoyer les côtes de blettes, les couper en petits tronçons.  
Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.  
Égoutter soigneusement (j'ai obtenu 800 g de légumes cuits).  
Couper le jambon en petits dés.  
Peler, épépiner et couper les tomates en petits dés.  
Égoutter les champignons.  
Mélanger les champignons, les tomates et le jambon.  
Étaler les légumes dans le plat à gratin.  
Travailler dans un saladier la ricotta avec la crème pour obtenir une masse lisse.  
Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la moitié du comté râpé.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi),  poivrer et râper une grosse pincée de noix de muscade.  
Verser la préparation sur les légumes.  
Parsemer avec le reste du fromage râpé.  
Asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pendant 40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.  
Servir bien chaud.