 **Enroulé de feuilles de blettes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- le vert d'une botte de blettes  
- 20 cl de lait  
- 15 g de beurre  
- 15 g de farine  
- 3 œufs  
- 25 g de parmesan  
- 70 g de comté râpé  
- sel, poivre du moulin, muscade  
La sauce :  
- 1 grosse échalote  
- 1 gousse d'ail  
- 1 boîte de 400 g de pulpe de tomates**

**une plaque de 35 cm X 25 cm tapissé de papier cuisson  
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

**La sauce :**À préparer avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).  
Lorsque la sauce est cuite, la mixer à l'aide d'un mixer plongeant, puis la reporter sur feu vif pendant une dizaine de minutes en remuant souvent, pour qu'elle s'assèche et s'épaississe.**Le roulé :**Plonger les blettes dans de l'eau bouillante salée.  
Laisser blanchir 5 minutes à partir de la reprise de l'ébullition.  
Égoutter soigneusement.  
Hacher les blettes au couteau et réserver.Faire un roux en mélangeant la farine dans le beurre fondu.  
Ajouter le lait froid et porter à ébullition en remuant.  
Laisser cuire et s'épaissir à feu doux sans cesser de remuer.  
Ajouter les feuilles de blettes dans cette béchamel épaisse.Mélanger, ajouter les jaunes d'œufs.  
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), poivrer et râper une pincée de muscade.  
Ajouter enfin le parmesan et mélanger.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation.Répartir la pâte sur la plaque.  
Enfourner pour 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.Renverser la plaque sur une feuille de papier sulfurisé.  
Enlever le papier du fond.  
Étaler la sauce tomate sur toute la surface.  
Parsemer avec le comté râpé.  
Rouler bien serré la pâte aux blettes en enfermant la garniture et en s'aidant du papier.  
Enfermer le rouleau dans le papier en serrant et laisser tiédir un petit moment.  
Déballer l'enroulé et le couper en tranches.Servir chaud, tiède ou froid.