 **Blettes à la Marseillaise**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 botte de blettes  
- mayonnaise (**[**maison**](http://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse-rapide-et-legere/)**)  
- 1 gousse d'ail  
- 3 œufs  
- 2 càs de jus de citron  
- persil haché  
- sel & poivre du moulin**

Séparer les côtes des feuilles de blettes.  
 Laver et effiler les côtes et les couper en petits tronçons réguliers.Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes : Elles doivent être cuites mais légèrement "al dente".  
Les égoutter soigneusement et les laisser refroidir.Faire cuire les œufs pendant 8 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les rafraîchir et les écaler.  
Les couper en 4 quartiers.Préparer la mayonnaise en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse-rapide-et-legere/)  et en ajoutant aux ingrédients une gousse d'ail finement écrasée.  
Ajouter le jus de citron à la sauce.  
Mélanger un peu "d'ailloli" aux côtes de blettes jusqu'à la consistance désirée.  
Disposer les légumes en dôme dans un plat creux.  
Saupoudrer de persil haché.  
Garnir de quartiers d'œufs durs.  
Mettre au réfrigérateur.  
Servir très frais