

PANNEQUETS DE FEUILLES DE BLETTE À L'AGNEAU ET AUX FRUITS SECS

- 1 botte de blettes,
- 2 gousses d'ail,
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 2 cuillères à soupe de pignons,
- 2 cuillères à soupe de raisins secs,
- 100 g d'agneau,
- (PM) cumin
- 1 œuf,
- (PM) sel,
- (PM) poivre.

Laver les feuilles de blette.

Séparer le vert du blanc.

Blanchir les côtes de blette pendant 10 mn dans l'eau bouillante.

Les égoutter et les tailler en petits bâtonnets.

Hacher l'agneau.

Peler et hacher les gousses d'ail.

Faire revenir dans une poêle les bâtonnets de blettes avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail, les pignons et les raisins secs. Saler poivrer et laisser cuire 10 mn à feu doux.

Ajouter l'agneau haché, le cumin et prolonger la cuisson 10 mn.

Laisser refroidir le mélange, puis ajouter 1 jaune d'oeuf battu.

Rouler la farce dans les limbes verts.

Les placer dans un plat à gratin, ajouter 15 cl d'eau et le reste d'huile.

Cuire 30 mn à 150° C.