***Gratin de blettes à la moutarde et au jambon***

***Pour 2 personnes***

250g de béchamel

300g de côtes de blettes

1 cuil à café de moutarde à l'ancienne

2 tranches de jambon cuit

70g d'abondance

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et coupez les côtes de blettes en morceaux. Plongez les 10 minutes dans l'eau bouillante.

Coupez les tranches de jambon en morceaux.

Mélangez la béchamel et la moutarde.

Egouttez les côtes de blettes, mettez-les dans un plat à gratin, ajoutez, les morceaux de jambon, la béchamel à la moutarde et mélangez, recouvrez par des tranches fines d'abondance et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.