



### **Poêlée de bettes, figes, châtaigne, jambon Serrano et pignons de pin**

Pour 2 personnes :

- 6 à 8 tiges de bettes
- 4 belles figes fraîches pas trop mûres
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 6 châtaignes déjà cuites, en bocal
- 4 tranches fines de jambon Serrano
- 2 poignées de pignons de pin
- 1 noisette de margarine
- 1/2 càc de miel liquide
- sel
- poivre

Se débarrasser des extrémités des bettes (du côté des côtes). Couper le reste en morceaux et les feuilles grossièrement. Retirer les filaments qui s'enlèvent au four et à mesure du découpage des côtes. Mettre le tout dans une passoire, laver et égoutter. Réserver.

Laver les figes et les couper en 4. Les faire dorer dans la margarine fondue à feu doux en ajoutant le miel et en remuant délicatement. Quand elles ont caramélisé, les retirer de la poêle. Ajouter alors l'oignon émincé, l'ail dégermée et émincée et ajouter un peu d'eau en grattant le fond de la poêle avec une cuillère/spatule en bois. Ajouter la tomate coupée en petits dés et cuire quelques minutes.

Ajouter les morceaux de côtes et feuilles de bettes, assaisonner de sel et de poivre et laisser cuire 15 min environ en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, couper les châtaignes en petits morceaux. Dégraisser le jambon et le couper grossièrement en morceaux (à la main).

Quand les bettes sont cuites, ajouter les châtaignes pour les réchauffer, mélanger. Ajouter les quartiers de figes et mélanger de nouveau délicatement. Ajouter enfin le jambon hors du feu, mélanger et servir en parsemant de pignons de pin. Régalez-vous, c'est extra !