

Gratin de Haricots Princesses et Jambon, Sauce aux Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	800g - 1kg
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- FARINE	2 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	250ml (1/2 cube)
- CRÈME FRAICHE	4 - 6 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- JAMBON CUIT	2 - 3 tranches
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Équeutez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15-20 minutes selon votre goût. Egouttez-les et réservez.
- Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans un peu de matière grasse.
- Ajoutez les champignons coupés en gros dés et laissez colorer pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- Déglacez alors avec une petite louche de bouillon et laissez évaporer quelques instants.
- Ajoutez la farine et mélangez afin d'enrober convenablement les légumes. Arrosez avec le reste de bouillon et laissez épaissir doucement. Salez et poivrez.
- Lorsque la sauce est bien épaissie, ajoutez la crème selon votre goût. Remuez et réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, disposez les haricots puis le jambon coupé en morceaux. Versez la sauce aux champignons par-dessus. Recouvrez de gruyère râpé.
- Enfournez 20 minutes.
- Servez sans attendre.

