

## *Gratin de Haricots Princesses Sauce Curry*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	800g - 1kg
- BEURRE	60g
- FARINE	2 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	600 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- OIGNON(S)	1/2
- GRUYERE RAPE	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Equeutez 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. Réservez.
- Faites fondre les 60g de beurre. Ajoutez la farine puis mouillez avec le bouillon et laissez un peu épaissir( pas trop).
- Ajoutez le curry, un peu de muscade puis salez et poivrez.
- Incorporez finalement la crème et les oignons cuits. Remuez et réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, disposez les haricots puis versez la sauce curry par-dessus.
- Recouvrez de gruyère râpé.
- Enfournez 20 minutes.
- Servez sans attendre.

