

## Gratin de Haricots Verts à la Béchamel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	500g
- LARDONS	100g fumés
- CHORIZO	75g
- BEURRE	40g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	500 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- GRUYÈRE RAPÉ	60g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Equeutez puis faites cuire les haricots (soit à l'eau soit à la vapeur au Monsieur Cuisine pendant 35-40 minutes).
- Entre temps, préparez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez en introduisant au fouet la moutarde, sel et poivre.
- Détaillez le chorizo en petits dés ainsi que les lardons. Faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Ajoutez-les à la béchamel.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez les haricots dans un plat à gratin puis arrosez-les de béchamel et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfourez pour 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

