

## *Gratin de Carottes et Haricots Verts au Cheddar*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	400g
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- HARICOTS PRINCESSES	350g
- OIGNON(S)	1
- BEURRE	25g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	300 ml
- CHEDDAR	150g râpé
- OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Faites cuire les carottes dans un bouillon de poule d'une part. Egouttez.
- D'autre part, faites cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis coupez les haricots en tronçons de 2-3 cm.
- Dans de l'huile chaude, faites suer les oignons émincés finement.
- Préchauffez le four sur grill à 250°C.
- Dans un caquelon, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
- Laissez épaissir un peu, salez, poivrez puis intégrez l'œuf battu, l'oignon cuit et 65g de cheddar râpé.
- Déposez les carottes et les haricots cuits dans un plat à gratin. Nappez de béchamel au cheddar. Mélangez.
- Saupoudrez le sommet du reste de fromage râpé. Poivrez et muscadez.
- Enfournez jusqu'à obtention d'une belle croûte (10 – 12 min).
- Servez dès la sortie du four.