

Gratin de Haricots Verts au Jambon et Béchamel à la Moutarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	300-350g
- JAMBON CUIT	4 tranches
- BEURRE	40g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	40 cl
- MOUTARDE	1 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	un peu
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Equeutez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Egouttez et laissez refroidir.
- Formez les roulades de haricots avec le jambon cuit et déposez-les dans 4 plats individuels pouvant aller au four.
- Saupoudrez-les d'un peu de gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Hors du feu, intégrez la moutarde. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Répartissez la béchamel sur les roulades. Saupoudrez de chapelure.
- Enfournez 10 à 12 minutes en terminant sur position grill pour obtenir un beau gratin.
- Sortez et laissez refroidir une minute avant de servir.

Remarque:

Pour 4 roulades

