

Gratin de Haricots Verts aux Aiguillettes de Poulet Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HARICOTS PRINCESSES	500 - 600g
- BLANC(S) DE POULET	2
- EPICE POUR POULET	
- BEURRE	30g
- FARINE	1 c à soupe
- BOUILLON DE VOLAILLE	20 cl (1/2 cube)
- LAIT	20 cl
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- MOZZARELLA	40g sèche
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les haricots dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire afin d'obtenir la cuisson souhaitée. Egouttez. Réservez.
- Coupez les blancs de poulets en petites aiguillettes.
- Faites-les griller dans une poêle huilée. Ajoutez les épices pour volaille, sel et poivre. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine, le lait et le bouillon. Ajoutez la muscade, le jus de citron, la crème, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin puis déposez les haricots égouttés. Surmontez des aiguillettes de poulet grillées puis nappez de la béchamel.
- Saupoudrez de mozzarella sèche.
- Enfournez 10-12 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.