

Fagots de Haricots Verts au Jambon, Béchamel au Brocoli

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- JAMBON CUIT	4-5 tranches
- HARICOTS PRINCESSES	400-450g
- FROMAGE "RICOTTA"	60g
- BROCOLI(S)	300g de fleurs
- BEURRE	35g
- FARINE	30g
- LAIT	450 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	60g
- NOIX DE MUSCADE	
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire afin d'obtenir la tendreté souhaitée. Egouttez et réservez.
- Détaillez le brocoli en fleurs et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 15-18 minutes : il faut qu'il soit bien tendre. Egouttez puis écrasez au presse-purée avec 30g de Ricotta, sel et poivre. Réservez.
- Coupez chaque tranche de jambon en deux dans le sens de la longueur. Nappez-les du reste de Ricotta. Poivrez.
- Déposez alors quelques haricots cuits puis roulez pour former un fagot. Déposez-les dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four sur grill à 250°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Ajoutez la moitié du gruyère râpé et la purée de brocoli. Fouettez pour homogénéiser.
- Versez cette béchamel au brocoli sur les roulades d'haricots.
- Répartissez le reste du gruyère râpé sur le tout et saupoudrez avec les amandes effilées.
- Enfournez pour 10 minutes jusqu'à obtention d'une croûte dorée.
- Servez sans attendre.