

Gratin de Poulet et Brocoli au Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Blancs de Poulet	500-600g
- Brocolis	1
- Paprika	
- Beurre de Cuisson	25g
- Farine	25g
- Lait	250 ml
- Noix de Muscade	
- Moutarde	1 c à café
- Fromages à Raclette	6-8 tranches
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez en bouquets le brocoli. Faites-le cuire 10-12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Entre temps, coupez le poulet en dés et faites-le rissoler dans un peu de beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez le paprika. Réservez.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Liez avec la moutarde et assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Déposez le brocoli dans un plat à gratin avec les dés de poulet au paprika.
- Arrosez le tout avec la béchamel.
- Coupez les tranches de raclette en petits dés et répartissez-les sur le tout. Poivrez.
- Enfournez pour 15 minutes dans le four chaud.

