

Gratin de brocolis et restes de volaille rôtie

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 600g de fleurettes surgelées (brocolis, chou-fleur...)
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- 150g de reste de volaille rôtie (chapon, poulet, dinde...)
- fromage râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les légumes 8 min puis les égoutter.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
4. Ajouter le lait avec le sel et la muscade puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Ajouter les légumes et la viande à la béchamel puis bien mélanger.
6. Verser la préparation dans un plat à gratin puis parsemer de fromage râpé et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

