



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Mini-gratins au homard



INGREDIENTS : 6 personnes

La chair d'un homard
1 càs de farine
1 càs de beurre
300 ml de lait
QS fromage râpé
Sel, poivre, muscade

PREPARATION :

Couper le homard en petits morceaux.

Faire une béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Lorsque celle-ci est épaisse, l'enlever du feu.

Y ajouter les morceaux de homard et bien mélanger.

Répartir ce mélange des verrines allant au four. Parsemer d'un peu de fromage râpé.

Faire gratiner quelques minutes avant de servir.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>