



# 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/>