

Haricots au fromage et au lard

Pour 4 personnes.

500 g de haricots blancs, un bouquet garni, sel et poivre.
100 g de lardons, 50 g de fromage râpé, beurre.
Béchamel : 25 g de beurre, 15 g de farine, ¼ l de lait.

La veille, faire tremper les haricots. Le lendemain, les mettre dans de l'eau froide, et les faire cuire en y ajoutant un bouquet garni, sel et poivre.
Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et en réserver environ 200 g que l'on servira en hors-d'œuvre, en vinaigrette le lendemain. Mélanger le reste des haricots avec 1/4 l de litre de sauce béchamel épaisse.
Ajouter 100 g de lardons rissolés au beurre ou de jambon cuit haché et 50 g de fromage râpé. Verser dans un plat à gratin, beurré et faire gratiner à four moyen.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.