

# Gratin de brocolis et poulet rôti

**Pour 4 personnes :**

**Ingrédients :**

- 600g de brocolis surgelés
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- 300g d'aiguillettes de poulet rôties Picard décongelées
- 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 brocolis 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.

