

Haricots verts au jambon gratinés au camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 25 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 2 grosses boîte de haricots verts cuits
 - ✓ 1 camembert
- ✓ 200 g de maxi dés de jambon
 - ✓ 15 cl d'eau
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
 - ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites fondre le cube de bouillon dans l'eau chaude

Placez quelques haricots verts, puis quelques dés de jambon, quelques lamelles de camembert, puis le reste des haricots verts et de dés de jambon.

Versez un peu de bouillon sur les haricots.

Mettre le reste du camembert (coupé en lamelles) sur la préparation.

Enfournez (four préchauffé à 180°) pour 20 à 25 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!