



## Haricot Ograten

Fasulye Ograten



1 kg. de haricots verts  
250 gr. De viande d'agneau  
2 oignons  
2 grosses tomates  
3 morceaux de poivron vert  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
Pour la sauce béchamel :  
¼ du paquet de beurre  
2 cuillères à soupe de farine  
2 tasses d'eau  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
1 tasse de fromage râpé

- # Lavez les haricots, prenez les bouts puis coupez en quelques morceaux. Prenez dans une cocotte minute.
- # Versez 2 tasses d'eau. Fermez le couvercle, quand elle bouillie à haute température, baissez le feu puis laissez cuire encore 6 minutes.
- # Pendant ce temps, faites cuire les oignons dans l'huile, rajoutez de la viande dessus puis laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Puis rajoutez les piments coupé en gros et denauyotés. Laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaune.
- # Rajoutez enfin, des tomates épluchés et coupé finement et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les tomates perdent leur formes.
- # Prenez les haricots de l'eau, mettez dans un plat de cuisson huilé, puis placez le mélange de viande dessus.
- # Faites cuire l'huile et la farine pour la sauce béchamel. Rajoutez du sel et de l'eau bouillie des haricots. Faites cuire en mélangeant jusqu'à qu'il devient solide.
- # Étalez la sauce sur le mélange de viande. Saupoudrez du fromage dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Coupez en carré après 10 minutes de la sortie du four.

**N-B;** Vous pouvez rajouter un oeuf dans la sauce béchamel.