

# Bananes au jambon

## Pour 4 personnes :

- 4 bananes pas trop mûres
- 4 tranches de jambon cuit ou mieux, cru
- 20 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 2 à 3 c.à.s. de farine
- Curry (en pâte ou à défaut en poudre) et muscade
- Sel et poivre
- Emmental râpé

Faire une béchamel fluide avec le beurre, la farine, le lait et la muscade. La poivrer et la saler sauf si on utilise de jambon cru ; Mettre beaucoup de curry si en poudre sinon une petit c.à.c..

Entourer chaque banane avec une tranche de jambon et les disposer dans un plat à gratin. Recouvrir de béchamel et de gruyère râpé.

Faire cuire 15 minutes et faire gratiner

## Accord met et vin :

Un Loupiac ou un rosé d'Anjou.