

La recette gourmande de Geneviève



Clafoutis de haricots verts au bacon

Clafoutis de haricots verts au Bacon

Recette pour 4 personnes :

1 Ingrédients :

150 g de bacon en tranches fines ; 250 g de haricots verts ; 2 œufs ; 50 g de fromage blanc ; 10 cl de lait ; 60 g de farine ; 1/2 sachet de levure ; 1 pincée de muscade râpée ; huile d'olive (pour le moule) ; sel et poivre.

2 Opérations :

- Équeuter et rincer les haricots verts ; cuire dans l'eau bouillante salée pendant 12 à 15 minutes. Égoutter sous l'eau froide.
- Tailler le bacon en fines lanières.
- Battre les œufs avec le lait, y ajouter le fromage blanc, puis le mélange de farine et levure.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Saler, poivrer et parfumer avec la muscade.
- Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Huiler le moule de cuisson.
- Répartir les couches alternées de haricots verts et de bacon. Verser l'appareil à clafoutis.
- Cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.
- Servir chaud, accompagné d'une salade.

