



Clafoutis de haricots verts au bacon

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de haricots verts
- 8 tranches de bacon
- 140 g de fromage blanc
- 30 g de maïzena
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 10 cl de lait entier
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre du moulin

1. Équeuter et rincer les haricots verts. Les plonger dans un volume d'eau bouillante salée pendant 12 à 15 min. Les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Réserver.
2. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
3. Tailler les tranches de bacon en fines lamelles.
4. Dans un saladier, battre ensemble les œufs et le lait. Ajouter la levure, la maïzena et le fromage blanc. Parfumer d'un peu de noix de muscade râpée (ou en poudre). Saler, poivrer. Fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

5. Dans 4 ramequins légèrement graissés, répartir les haricots verts et le bacon en alternant les couches. Verser l'appareil à clafoutis. Enfourner pendant 20 à 25 min jusqu'à ce que les clafoutis soient bien dorés, en surveillant la cuisson.
6. Servir les clafoutis bien chauds accompagnés d'une salade de saison (mesclun, romaine, etc).