GRATIN DE HARICOTS VERTS ET CAROTTES

INGRÉDIENTS

- 400g haricots verts
- 3 carottes
- 6 œufs
- 5 c-à-s de crème fraîche épaisse
- 60g de parmesan râpé
- Ciboulette
- Muscade
- Sel et poivre
- Bicarbonate de soude

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Faire cuire les haricots dans l'eau bouillante avec du bicarbonate de soude.
Les égoutter.

Couper les carottes en bâtonnets et les cuire dans l'eau bouillante salée
Les égoutter.

Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème, le parmesan râpé.

Ajouter de la muscade, sel, et poivre.

Ranger les haricots dans le sens de la longueur dans un moule à cake en alternant avec les carottes et verser du mélange œufs, crème au fur et à mesure.

Enfourner à 180°C pendant 40 minutes.

Servir chaud ou froid.

.