



Pour 6 personnes :

- 250 g d'haricots verts surgelés ou frais
- 250 ml de lait
- 3 oeufs
- 3 petits suisses ou 1 pot de fromage blanc
- 60 g de vache qui rit
- 1 c à soupe de farine
- 150 g de bacon
- Sel, poivre

Faire cuire les haricots verts à la vapeur ou à l'eau.

Pendant ce temps, préparer le clafoutis. Battez les oeufs et le lait. Ajouter les petits suisses, la vache qui rit, la farine, le sel et le poivre.

Dans un moule à cake, disposer une couche d'haricots verts, quelques tranches de bacon, puis recommencer en couche successives, jusqu'à puisement des ingrédients.

Verser la préparation à base d'oeufs par dessus et enfourner 35 mn à 200°C.

Éventuellement, en cours de cuisson, recouvrir le moule d'un papier aluminium, afin que le bacon ne dessèche.