

Haricots verts à la carbonara



Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 15 mn

Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

- 1 kg de haricots verts surgelés (des "juste à réchauffer" de Daucy pour moi)
- 30 cl de crème liquide
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 200 g de bacon allumettes
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre
- Un peu de parmesan en plus éventuellement

Recette:

- Mettre un peu de beurre dans une sauteuse Téfal et faire revenir les haricots verts surgelés "juste à réchauffer" et le bacon à feu doux pendant environ 10 mn **ou**, s'ils sont crus, cuire les haricots verts 10 mn à la cocotte-minute (une fois que la soupape tourne) avant de les faire revenir dans le beurre avec le bacon.
- Mélanger la crème liquide avec le jaune d'œuf et le parmesan.
- Verser l'appareil sur les haricots, bien mélanger et laisser cuire 1 ou 2 minutes à feu doux.
- Saler et poivrer selon le goût et déguster bien chaud saupoudré ou non de parmesan.