



Tarte au fromage blanc & aux Haricots verts

Je fais comment ?

1. Equeutez, lavez et coupez en tronçons les haricots. Cuisez-les 15 mn à la vapeur. Réservez.
2. Préchauffez le four à 210°C. Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte. Garnissez-la de papier sulfurisé & de haricots secs et faites-la précuire 5 mn.
3. Dans un saladier, battez les œufs et le fromage blanc. Ajoutez le parmesan râpé et mélangez à nouveau. Assaisonnez.
4. Déposez les haricots verts sur le fond de tarte précuit et versez la préparation par dessus. Parsemez de graines de sésame. Enfournez pour 30 mn à 210°C.

Source : Aude - Le 12 février 2007 -

Toujours en quête de placer le haricot vert autrement qu'en petit fagot dans l'assiette, j'ai imaginé cette tarte toute douce.

Je précise de couper les haricots verts en tronçons, ce que je n'avais pas fait. Ce sera beaucoup plus simple pour détailler la tarte en parts !

Pour confectionner vous même la pâte brisée, c'est [ICI](#)

Ingrédients

Pour la pâte :

- 100g de farine complète T110
- 50g de farine de sarrasin
- 75g de margarine végétale
- 5 cl d'eau

Pour la garniture :

- 250g d'haricots verts
- 3 œufs
- 400g de fromage blanc 20%
- 50g de parmesan râpé
- 1 c.à.c. de muscade
- Sel & Poivre
- 1 poignée de graines de sésame

Cuisson : 50 mn

4 personnes