**Terrine de Haricots verts au parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/Terrine-de-haricots-verts-au-parmesan-avril-2009-196-copie.jpg) **Pour 8 Croquant-Gourmands**

**- 600 g de** [**haricots verts**](http://recettes.de/haricots-verts) **fins  
- 6 œufs  
- 350 g de crème fraîche  
- 80 g de parmesan râpé  
- 2 càc de Maïzena  
- 4 feuilles de sauge  
- muscade  
- sel & poivre du moulin**  
**1 moule à cake de 28 cm X 11 cm largement beurré  
Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

Effiler les haricots verts.  
Les plonger dans une marmite d'eau bouillante généreusement salée et laisser cuire 10 minutes.  
Les égoutter soigneusement et les sécher dans un torchon.  
Disposer les haricots verts dans le sens de la longueur dans le moule à cake.  
Battre les œufs avec la crème et la Maïzena.  
Incorporer le parmesan et la sauge ciselée.  
Saler légèrement, poivrer et assaisonner de muscade râpée.  
Verser le mélange sur les haricots verts.  
La crème doit bien napper les légumes.  
Enfourner et laisser cuire 25 minutes environ.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifLaisser refroidir et placer 4 h minimum au réfrigérateur.  
Démouler la terrine et couper les tranches au fur et à mesure des besoins.