 **Moussaka aux haricots verts**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**  
Préparation : 30 minutes - Cuisson : 55 minutes

**- 300 g de haricots verts  
- 340 g de** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **- 1 gousse d'ail  
- 3 càs d'huile d'olive  
- 1 yaourt  
- 1 œuf  
- 1 pincée de paprika  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

Équeuter et faire cuire les haricots verts à l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes, en les gardant croquants sous la dent.  
Peler, épépiner et hacher les tomates en petits dés.  
Peler, dégermer et hacher la gousse d'ail.  
Étaler les haricots verts dans le plat à gratin.  
Recouvrir bien régulièrement de tomate et éparpiller l'ail par-dessus.  
Saler & poivrer. Arroser d'huile d'olive.  
Enfourner pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la tomate soit légèrement confite.  
Fouetter le yaourt et l'œuf.  
Assaisonner de paprika, sel & poivre.  
Verser cette crème sur les haricots verts et remettre au four pour une dizaine de minutes.

Servir chaud ou tiède.