**Haricots verts à la carbonara**

 **Pour 2 ou 3 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de** [**haricots verts**](https://recettes.de/haricots-verts) **équeutés (surgelés pour moi)**
**- 75 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**
**- 1 petite gousse d'ail**
**- 75 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)
**- 30 g (15g+15g) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- 1 jaune d'œuf**
**- sel & poivre du moulin**
Faire cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée (8 minutes pour moi).
Les égoutter.
Éplucher, dégermer et hacher l'ail.
Faire dorer les lardons et l'ail dans une poêle à sec en remuant.
Ajouter les haricots verts et bien remuer pour les enrober du gras des lardons.
Au moment du repas, mélanger dans un bol la crème avec
15 g de parmesan et le jaune d'œuf.
Saler et poivrer.
Faire réchauffer les haricots si nécessaire et y mélanger la crème au parmesan.
Verser dans les assiettes et répartir le reste du fromage râpé.
Servir immédiatement.