**Haricots verts à la carbonara**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/haricots-verts-a-la-carbonara-p1250027-r-scaled.jpg) **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.