

**Gâteau de haricots verts au mascarpone**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/gateau-de-haricots-verts-au-mascarpone-p1250655-r-scaled.jpg) **Pour 2 ou 3 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**haricots verts**](https://recettes.de/haricots-verts) **frais ou surgelés**  
**- 1 échalote**  
**- 125 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 2 œufs**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 20 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **+ 6 pour la déco (1)**  
**- 2 càs de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette) **hachée**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**noix de muscade**](https://recettes.de/noix-de-muscade)

**Empreintes à briochettes ou à muffins**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
   
Laver et équeuter les haricots s'ils sont frais.  
Éplucher et émincer l'échalote.  
La [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans 2 càs d'huile d'olive.  
Faire cuire les haricots pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.  
Les égoutter. Les ajouter dans la poêle avec es échalotes.  
Laisser revenir en remuant pendant 5 minutes. Laisser refroidir.  
Couper la ciboulette au couteau.  
Mettre dans la cuve du robot, les haricots, le mascarpone, les œufs,  
les cerneaux de noix, le parmesan et la ciboulette.  
Mixer en purée.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et râper une bonne pincée de muscade.  
Mettre un cerneau de noix dans chaque empreinte et répartir la préparation.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de démouler délicatement.  
Servir chaud, tiède ou à température ambiante.