

Marbré salé aux haricots verts



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

C'est la surprise à la découpe : de jolies couleurs apparaissent. Une bonne idée pour faire manger des légumes aux enfants.

Recette proposée par : Blog [parfum de brimbelle](#)

Ingrédients

- 150 g d'haricots verts - cuits
- 4 cs de coulis de tomates
- 60 g de gruyère - râpé
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure sèche
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- 5 cl de d'huile olive
- quelques graines de sésame
- 1 cc de curry
- 1/2 cc de garam masala
- 1/2 cc de paprika - doux
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Dans un récipient, mélangez la farine et la levure.
- 3 Dans un autre saladier, déposez les œufs, l'huile d'olive et le lait. Remuez bien le tout.
- 4 Incorporez cette préparation au mélange farine/levure progressivement, puis ajoutez le gruyère râpé, salez et poivrez.
- 5 Divisez la préparation en deux. Dans la première, ajoutez les haricots et dans la seconde, le coulis de tomates, le curry, le paprika et le garam masala.
- 6 Beurrez un moule à cake et farinez-le. Versez une première couche de pâte aux haricots verts, puis une couche de préparation à la tomate. Versez à nouveau une couche avec les haricots verts et celle à la tomate. Parsemez de graines de sésames sur le dessus.
- 7 Enfourez environ 50 minutes à 1 heure.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

