

Raclette – Hte Savoie (Raclette) ou Jura (Morbier)



Les ingrédients



La cuisson



L'assiette finale

Ingrédients – Convives : 4 à 6 – Préparation : 15 min – Cuisson individuelle : 5 à 8 min



10 jambons blanc



10 jambons de
Bayonne



10 Raclette et/ou
Morbier



10 PDT
moyennes

Préparation

1. Faire cuire les PDT dans de l'eau légèrement salée, environ 20 min.
2. Couper des tranches de fromage.
3. Disposer sur une planche, les jambons et fromages.
4. Quand les PDT sont cuites, les laisser refroidir.
5. Préparer l'appareil à raclette.
6. Laisser faire les convives !
 - a. Faire fondre le fromage
 - b. Eplucher et couper les PDT en deux
 - c. Eventuellement, rajouter le jambon sur le fromage presque fondu.
 - d. Verser fromage et jambon sur la ½ PDT.
7. Accompagner avec un vin blanc sec.

* * * 18 janvier 2020 * * *