

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 1

Revisitez la raclette avec cette recette !

Préparation

Etape 1

ÉTAPE 1

Cuire les pommes de terre avec la peau.

Une fois tièdes, les éplucher.

Laisser les pommes de terre entières ou les couper en deux en fonction de votre contenant.

Etape 2

ÉTAPE 2

Trancher le jambon de Parme et rouler les tranches.

Faire de même avec le jambon cuit.

Etape 3

ÉTAPE 4

Faire fondre le Brezain au four jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et liquide.

Verser le fromage fondu sur les pommes de terre tièdes.

Parsemer d'oignons frits pour la finition.

Déguster bien chaud. Bon appétit !

Etape 4

ÉTAPE 3

Placer les pommes de terre, les tranches de jambon et les cornichons dans votre contenant.

Vous pouvez enrichir la recette en ajoutant d'autres charcuteries comme de la bresaola ou de la viande des Grisons.

Ingrédients



6 tranche(s)
Brezain fumé



5 pièce(s)
Cornichons
très fin



1 tranche(s)
Jambon cuit
supérieur



70 g Jambon de
Parme



10 g Oignons
frits

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	868
Matières grasses (g)	8.5
Dont acides gras saturés	14.3
Glucides (g)	2
Dont sucres	0.8
Protéines (g)	17.8
Sel (g)	2.44