

RACLETTE PARTY À LA POÊLE

Ce genre de plat qu'on ne peut pas manger seul ! L'occasion d'organiser une raclette party en famille ou entre amis, même si vous n'avez pas d'appareil !



J'utilise
la poêle 28 cm



INGREDIENTS pour 6 personnes :

2 gousses d'ail
2 oignons
14 tranches de fromage à raclette
1,6 kilos de pomme de terre
2 saucisses fumées précuites (ou des lardons fumés préalablement cuits)
Herbes de Provence (ou thym, ou ail des ours)
Sel & poivre



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

- 1** Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et l'ail émincé ainsi que la saucisse coupée en petits morceaux.
- 2** Faire dorer légèrement l'ensemble, ajouter les pommes de terre coupées en carré pour environ 25 min (cuisson variable suivant les goûts), ajouter les herbes à votre convenance...
- 3** Laisser mijoter puis ajouter le fromage et couvrir, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.