

Raciflette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE(S) A RACLETTE	9-10 tranches
- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- LARDONS	350 g
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	20 cl
- VIN BLANC SEC	15 cl
- MAÏZENA	1 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	ou ail en poudre
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre épluchées et entières à l'eau pendant 30 minutes (elles doivent être bien cuites).
- Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une poêle avec l'oignon émincé. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire un peu. Ajoutez alors la crème et liez avec la maïzéna. Salez et poivrez.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en tranches ou en dés selon votre goût.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Huilez un plat à gratin, saupoudrez d'ail en poudre, couvrez de rondelles (ou dés) de pommes de terre, ajoutez quelques lardons-oignons-crème -vin blanc. Coupez une tranche de raclette en dés et répartissez sur le tout. Poivrez.
- Poursuivez les couches jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pommes de terre ni de lardons.
- Déposez alors les tranches de raclette sur le sommet lamelles. Poivrez.
- Placez au four pendant environ 25-30 minutes.

Remarque:

Accompagnez ce plat d'une salade verte et de pain.