

Péla au Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 1.4 kg |
| - FROMAGE(S) A RACLETTE | 400g |
| - LARDONS | 300g fumés |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - ROMARIN | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en 2 ou 3 (gros morceaux).
- Placez-les dans un plat creux et faites-les cuire 9 minutes au micro-onde couvertes d'un film alimentaires (ou dans une casserole d'eau bouillante un temps équivalent).
- Emincez les oignons.
- Coupez les pommes de terre en morceaux de 2cm de côté environ.
- Faites fondre du beurre dans un grande poêle (avec couvercle) et faites-y suer les oignons. Ajoutez les lardons puis les pommes de terre et laissez rissoler le tout environ 5 minutes. Salez et poivrez.
- Baissez le feu et déposez alors les tranches de raclette sur le sommet des pommes de terre. Saupoudrez de romarin puis couvrez et laissez mijoter très doucement pendant 15 minutes.
- Servez sans attendre accompagné d'une salade verte.

