RACLETTE RAPIDE

6 personnes :

- 1kg Pommes de terre à chair ferme pour cuisson vapeur
- 1kg Fromage à raclette coupé en lamelles
- 6 tranches Poitrine fumée
- 6 tranches Jambon cru(Parme, Bayonne ou autre)
- 12 tranches Viande des grisons
- 12 tranches Rosette
- 3 Brins de thym frais
- 1 Pot de cornichons(et petits oignons au vinaigre)
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur.
2. Coupez la charcuterie en mini lamelles, disposez-la dans un plat, couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, pelez-en quelques unes, émincez-les en rondelles et répartissez-les dans les petits poêlons à raclette.
4. Ajoutez un petit assortiment de charcuteries par dessus, poudrez de thym puis recouvrez chaque petit poêlon d'une belle lamelle de fromage.
5. Il ne restera plus aux convives qu'à glisser son poêlon dans un compartiment de l'appareil à raclette pour que le fromage fonde. Poivrez et déguster.
6. Ensuite, posez directement sur la table le reste des pommes de terre gardées au chaud, la charcuterie et les lamelles de fromage, chacun reconstituera son assortiment.
7. N'oubliez pas de proposer des cornichons et les oignons au vinaigre en accompagnement et servez avec une belle salade verte.