

LA RECETTE

DU CRI

LA RACLETTE

4 pers.

Ingrédients

- 800 G FROMAGE À RACLETTE
- UNE QUINZAINE DE POMMES DE TERRE ROUGES
VARIÉTÉ CHÉRIE
- JAMBON BLANC
- JAMBON CRU
- BRESAOLA LEVONI
- MORTADELLE LEVONI
- SALAME FINOCCHIONA LEVONI

ACCOMPAGNEMENT

- CORNICHONS
- OEUFS DE CAILLE

Préparation

1. LAVER LES POMMES DE TERRE, ET LES FAIRE CUIRE EN ROBE DES CHAMPS AVEC DU SEL.
2. PENDANT QUE LES POMMES DE TERRE CUISENT, PRÉPARER LE PLAT DE FROMAGE ET LES ACCOMPAGNEMENTS.
3. ENCLANCHER L'APPAREIL À RACLETTE ET DÉGUSTEZ.