

Raclettiflette

Ingrédients :

- * 1,5 kg de pommes de terre cuites
- * 1 gros poireau
- * 8 à 10 tranches de Coppa
- * 200 g de Raclette
- * 250 g de crème fraîche épaisse
- * poivre, muscade



Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C (th.6).

Epluchez les pommes de terre, coupez les en rondelles et mettez les dans un plat à gratin.

Emincez le poireau et faites les revenir avec la coppa coupée en lamelles. Ajoutez la crème à la fondue de poireau. Coupez la moitié du fromage a raclette en morceaux, puis faites les fondre dans la crème. Assaisonnez avec du poivre et la muscade.

Versez les poireaux à la crème sur les pommes de terre, puis mélangez délicatement. Disposez le reste du fromage dessus et enfournez environ 30 minutes.

Servez avec une salade verte et un petit verre Apremont.