



Les plats principaux

Raclette classique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de dés de lardon
2 échalotes (finement émincées)
250 grammes de tranches de pommes de terre (précuites)
beurre
150 grammes raclettekaas (Le Rustique fondue, fondu)
2 cuillères à soupe de persil (finement haché)
1 poignée cornichons (aigres)

Méthode de préparation

Pour chaque personne : faites dorer une belle cuillerée de lardons dans un poêlon. Ajoutez un peu d'échalotes émincées, quelques rondelles de pommes de terre et éventuellement une noisette de beurre. Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Nappez d'une cuillerée de fromage à raclette et laissez réchauffer. Parsemez de persil et servez avec quelques cornichons aigres pour une touche de fraîcheur.

