



Les plats principaux

Plats d'accompagnement

Raclette aux pâtes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes boulettes pour soupe (précuites)
beurre (ou huile d'olive)
200 grammes de pâtes (petites, cuites)
150 millilitres sauce tomate (prête à l'emploi)
150 grammes fromage à raclette (p.ex. Val-Dieu)
1 poignée de basilic
poivre
sel

Méthode de préparation

Pour chaque personne : dans un poêlon, faites dorer quelques boulettes pour soupe dans du beurre ou de l'huile d'olive. Ajoutez un peu de pâtes et de sauce tomate, salez et poivrez. Laissez chauffer le tout pendant quelques minutes. Couvrez d'une tranche de fromage à raclette et laissez fondre. Garnissez de quelques feuilles de basilic.

