



Les plats principaux

Raclette au saumon, aux poireaux et à l'aneth

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de saumon fumé
1 oignon (doux, en rondelles)
1 tige blanc de poireau (émincé)
beurre
4 tranches raclettekaas (p.ex. EntreMont)
1 cuillère à soupe de flocons de chili
1 poignée d' aneth
poivre

Méthode de préparation

Pour chaque personne : faites blondir et dorer dans un poêlon quelques rondelles d'oignons dans un peu de beurre. Ajoutez une cuillerée de blancs de poireaux et poursuivez brièvement la cuisson. Couvrez d'une tranche de fromage à raclette et laissez fondre doucement. Poivrez. Dès que le fromage est fondu, garnissez le poêlon de saumon fumé, de piment rouge en flocons et d'aneth.

