



APÉRITIF

LA RACLETTE REVISITÉE



FACILE



Pour 4 personnes



20 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1kg de pommes de terre fermes
- 800gr de fromage à raclette
- 12 belles tranches de coppa Justin Bridou

PRÉPARATION :

Faites cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.

Coupez-les en deux.
Mettez le fromage sur chacune des moitiés.

Enfournez 5 minutes au four à 200° (th6-7).

Ajoutez une tranche de coppa présentée en fleur sur chacune.

Dégustez !

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. » www.mangerbouger.fr

