



Poêlon à raclette avec CAMBOZOLA, pommes de terre, lard et pruneaux

Ingrédients pour 12 poêlons

- 250 g de CAMBOZOLA
- 800 g de pommes de terre
- 12 prunes séchées
- 12 tranches de bacon

Préparation:

1. Laver soigneusement les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau pendant environ 20 minutes. Entre-temps, couper les prunes en petits dés. Couper les tranches de lard en deux et les faire croustiller sur la plaque du gril de l'appareil à raclette. Égoutter les pommes de terre, les rafraîchir et les peler.
2. Écraser un peu les pommes de terre. Couper le CAMBOZOLA en petits morceaux. Répartir les pommes de terre, les pruneaux et le lard dans des poêlons à raclette. Saupoudrer de CAMBOZOLA et faire gratiner sous le gril à raclette chaud pendant environ 5 minutes.

Astuce : pour ceux qui n'aime pas les prunes, il est aussi d'utiliser des dattes ou des abricots séchés.

Temps de préparation env. 40 minutes

Par poêlon env. 920 kJ, 220 kcal. E 5 g, F 16 g, KH 13 g

