

Poêlon à raclette CAMBOZOLA avec rumsteck, oignons caramélisés et poivrons



Ingédients pour 4 poêlons à raclette

250 g de CAMBOZOLA
1 rumsteck
4 oignons
2 poivrons
1 cuillère à café d'huile d'olive
1/2 citron vert
sel, poivre, sucre

Préparation:

1. Éplucher les oignons et les couper en fines lamelles. Faire chauffer 1 cuillère à café d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les oignons émincés dans la poêle, puis ajouter 1/4 cuillère à café de sel et de poivre à chaque fois. Dès que les oignons commencent à ramollir après environ cinq minutes, ajouter un peu de sucre. Poursuivre la cuisson pendant environ 10 minutes, en continuant de remuer.
2. Couper le CAMBOZOLA en tranches. Cuire les poivrons entiers au four (chaleur tournante 200°C) pendant 15 minutes.
3. Ensuite, les laisser refroidir brièvement, peler les poivrons et les couper en fines lamelles. Couper le rumsteck en lanières.
4. Répartir le rumsteck, les oignons caramélisés et les poivrons dans les poêlons à raclette. Poser le CAMBOZOLA par-dessus et faire gratiner sous le gril chaud de la raclette pendant environ 3 à 5 minutes.

