

## Gratin raclette

Préparation et cuisson: env. 20 min.  
Gratinage: env. 15 min  
pour un large plat à gratin d'env. 3 litres, graissé

**6 pommes de terre en robe des champs** de taille moyenne (env. 150 g pièce)

partager en longueur, évider à l'aide d'une cuillère parisienne en laissant un bord d'env. 5 mm, disposer les moitiés de pommes de terre dans le plat graissé. Ecraser finement la chair à la fourchette dans une terrine

**400 g de côtelettes fumées** (p.ex. filet, cou), en dés d'env. 1 cm

ajouter, mélanger, farcir les pommes de terre

**6 tranches de fromage à raclette** (env. 450 g), coupées en deux en largeur

poser sur les pommes de terre

un peu **de poivre du moulin**

poivrer

**Gratinage:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

### Suggestions

- Cuire les pommes de terre dans la marmite à vapeur. Remplir d'eau jusqu'à la grille. Temps de cuisson: env. 7 min. Laisser refroidir la marmite lentement, ainsi les pommes de terre ont moins tendance à se fendre.
- Remplacer les côtelettes fumées par des restes de rôti ou du jambon coupé en dés.
- Partager les pommes de terre, répartir les dés de côtelette fumée, couvrir avec le fromage à raclette.

**Par personne:** lipides 43 g, protéines 47 g, hydrates de carbone 41 g, 3100 kJ (741 kcal)

