



## Raclette aux chanterelles

**Mise en place et préparation:**  
env. 40 min

**1 kg de pommes de terre**  
(p.ex. bleues de Saint-Gall)  
**eau salée**, bouillante

**1 c. s. d'huile d'olive**  
**300 g de chanterelles**  
ou de champignons de  
Paris, coupés en quatre

**2 gousses d'ail**,  
en lamelles

**½ c. c. de sel**

**un peu de poivre**

**1½ dl de vinaigre  
balsamique blanc**

**2 c. s. de sucre brut gros**

**400 g de fromage à  
raclette en tranches**  
(p.ex. fumé, à l'ail)

**2 c. s. de ciboulette**, ciselée

**1 —** Cuire les pommes de terre dans l'eau salée, juste couvertes à hauteur, env. 25 min à découvert sur feu moyen. Égoutter, réserver au chaud.

**2 — Chanterelles à l'aigre-doux:** bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir les chanterelles et l'ail env. 5 min, saler, poivrer. Ajouter vinaigre balsamique et sucre, porter à ébullition, mijoter env. 2 minutes. Éloigner la casserole du feu, laisser macérer au moins 20 min à couvert.

**3 —** Déposer le fromage dans les poêlons, bien faire chauffer dans le four à raclette jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Parsemer de ciboulette. Servir avec les pommes de terre et les chanterelles.

**Portion:** 615 kcal, lip 31 g, glu 48 g, pro 31 g