



Recette de saison

# Raclette de Zen « revisitée »

*Recette de Sem Idéal*



Difficulté

1/5



Préparation

25 minutes



Cuisson

15 minutes



Ingrédients pour 4 personnes

12 pommes de terre Zen  
250 g de fromage à raclette ou maroilles  
6 tranches de bacon  
6 endives du Nord  
40 g de cerneaux de noix  
Huile d'olive  
Moutarde  
Vinaigre  
Sel  
Poivre

- 1 Eplucher les pommes de terre, les laver à l'eau froide, Puis les évider sur la longueur à l'aide du vide-pomme.  
Insérer de fines lamelles de bacon et de fromage dans la pomme de terre, et refermer les deux extrémités avec deux morceaux de tronçons.
- 2 Ensuite, ficeler fermement la pomme de terre pour bloquer les bouchons.
- 3 Mettre en cuisson à la cocote pendant 10 minutes.
- 4 Après cuisson, disposer une fine lamelle de fromage sur les pommes de terre encore chaudes et les faire gratiner à la salamandre.
- 5 Laver et enlever le cœur des endives. Emincer en fines lamelles. Emincer les cerneaux de noix et faire une brunoise, Et les ajouter à la préparation.
- 6 Assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. Poser un peu de moutarde à votre convenance.
- 7 Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

