

Raclette de Stoky



Ingrédients:

Garniture 1:

4 pommes de terre grelot tranchées
4 saucisses italiennes douces ou piquantes, cuites
1 tranche de fromage à raclette au goût
125 ml (1/2 tasse) de persil effeuillé

Garniture 2 :

12 grosses crevettes cuites
Une mangue en tranche
12 tomates cerise
65 ml (1/4 tasse) de pesto
6 mini bocconcini coupé en deux

Garniture 3 :

12 tranches de viande séchée (Grison)
6 champignons tranchés
1 poivron rouge, épépiné et tranché
Thym frais
12 tranches de fromage brie

Garniture 4 :

12 fleurettes de brocolis
1 petit oignon émincé
1 courgette en fine tranche
1 poivron orange ou jaune en fine tranche
65 ml (1/4 tasse) de ciboulette haché
12 tranches de fromage Gruyère

Préparation :

1. Préchauffer le four à raclette selon le fabricant.
2. Déposer chaque garniture dans chaque plat ou planche de service.
3. Garnir chaque poêle d'une garniture et faire cuire sous le grill de la raclette.

NB Vous pouvez aussi cuire vos garnitures sur la plaque de raclette.