



Raclette de Morbier et poêlée de légumes épicés

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 800 g grosses pommes de terre à four
- 600 g de Morbier
- 1 tête de brocoli
- 400 g de champignons
- 200 g de chorizo espagnol
- 200 g de coppa
- 200 g de jambon cru d'auvergne en fines tranches
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 30 g de beurre demi-sel

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6) Lavez et essuyez les pommes de terre. Piquez-les légèrement à plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 1h environ. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
2. Pelez et taillez l'oignon en fines rondelles. Epluchez, dégermez et hachez l'ail.
3. Coupez le pied du brocoli et détaillez le brocoli en fleurettes. Lavez les bouquets, égouttez-les et réservez.
4. Nettoyez les champignons et coupez le pied si nécessaire. Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon émincé pendant 5 à 8 minutes. Ajoutez les bouquets de brocolis.
5. Faites-les cuire pendant 12 à 15 minutes. Déposez les champignons et l'ail haché et prolongez la cuisson de 10 minutes. Ajoutez une pincée de piment d'espelette. Salez et poivrez.
6. Faites fondre les tranches de Morbier dans les caquelons. Nappez les pommes de terre de fromage et accompagnez votre raclette de la poêlée de légumes épicée et de chorizo espagnol, coppa ou jambon cru d'Auvergne.