



Credit photo : Stéphanie Jura @Gaekandfood / Entremont - source Recette : Elle d Table

Sandwich de pommes de terre et raclette



Sandwich de pommes de terre et raclette

6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

-
- 6 tranches de fromage à raclette
 - 6 pommes de terre
 - 6 fines tranches de jambon cru
 - huile d'olive
 - thym laurier
 - sel, poivre
-

1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en 2.
Disposez une feuille de laurier sur chaque pomme de terre puis arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive.
Salez, poivrez.

2 Enfournez 30 mn à 180°C. Retournez à mi-cuisson.
Retirez le laurier.

3 Disposez les pommes de terre face coupée sur le dessus.
Recouvrez chaque moitié de pomme de terre d'une demi-tranche de fromage.
Poursuivez la cuisson quelques minutes pour que le fromage fonde.

4 Hors du four, rajoutez une tranche de jambon cru sur les 6 demi-pommes de terre, couvrez avec l'autre moitié de pomme de terre.
Maintenez le tout à l'aide d'un pic ou d'une ficelle.
Servez chaud.