

Raclette nomade

Si vous avez eu la chance de partir en vacances à la neige cet hiver, vous aurez sans doute remarqué deux catégories de personnes: les fous déjà surexcités à l'aube qui sont là uniquement pour dévaler les pistes de ski tout schuss, et les autres (dont je fais partie) qui préfèrent rester au chaud autour d'un chocolat chaud et/ou d'un bon petit plat à base de fromage/pommes de terre/crème/salade verte/beurre (rayez la mention inutile)....

Alors si vous êtes à cheval entre les deux, je vous propose une version nomade de la traditionnelle raclette, pour que vous puissiez skier tranquillement sans avoir à emporter l'appareil à raclette dans votre combinaison. Ces feuilletés sont juste à tomber, mais attention sur les pentes quand même ! Et de votre côté, qu'est-ce que vous aimez grignoter pendant vos séjours à la neige ?

[Imprimer](#)

Raclette nomade

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 12 minutes

Temps total: 42 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- Ingrédients:
- 1 rouleau de [pâte feuilletée](#) pur beurre
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- Pour la garniture:
- 150 g de pommes de terre
- 50 g de [lardons surgelés](#)
- 8 tranches de fromage à raclette
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre

Instructions

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites-les cuire à l'eau ou à la vapeur pendant 15 min, puis les égouttez-les. Salez et poivrez.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Faites revenir les lardons à la poêle sans matière grasse pendant 5 minutes. Etalez la pâte feuilletée sur le plan de travail et coupez-la en 4 parties égales. Déposer Déposez les pommes de terre sur la pâte, quelques lardons et de la ciboulette. Recouvrir Recouvrez d'une tranche de fromage à raclette. Rabattez la pâte pour former un chausson et pincez les bords en chassant l'air. Déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et dorez-les avec le jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau. Enfourez pour 15 min. et A déguster bien chaud.

Astuce: Veillez à bien pincer les bords de la pâte pour empêcher la farce de s'échapper.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
