



La raclette revisitée



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre
1 échalot (émincée)
250 grammes de champignons (en tranches)
1 brocoli (en bouquets)
600 grammes de fromage à raclette
jambon cru
feta (émiettée)
80 grammes de tranches de saumon
1 avocat (dénoyauté et coupé en tranches)
1 boîte maïs
tomates cerises

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez les champignons. Salez et poivrez. Laissez frire pendant un moment jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée.
- 2.** Portez de l'eau à ébullition et faites-y blanchir le brocoli pendant 3 minutes.
- 3.** Disposez une tranche de fromage à raclette dans une coupelle et faites-la fondre.
- 4.** Garnissez selon vos préférences avec du jambon cru et des champignons, du brocoli et de la feta, du saumon fumé et de l'avocat, de la feta, de l'avocat et du maïs, etc.