



Sandwich de pommes de terre et raclette

Ingrédients

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

Préparation de la recette :

- 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.

bon appétit