



## Gâteau raclette savoyard

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre  
1 oignon  
200 gr de fromage à raclette  
125 gr de jambon cru  
120 gr de farine  
40 gr de beurre  
15 cl de lait  
3 œufs  
sel  
poivre.

### Préparation de la recette :

1. Peler les pommes de terre et les trancher en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
2. Faire de même avec l'oignon, et tout mettre dans un grand saladier.
3. Mélanger les œufs avec la farine et le beurre, et enfin détendre la pâte avec le lait. Bien mélanger. Saler, poivrer.
4. Verser la pâte dans les pommes de terre et bien mélanger. Beurrer un moule à charnières et verser la moitié des pommes de terre.
5. Disposer le fromage à raclette tel quel dessus, puis le jambon cru. Couvrir avec le reste de pommes de terre et lisser à l'aide d'une spatule.
6. Cuire 1 heure à 180°C.
7. Et voilà, votre gâteau raclette est prêt - il reste à ouvrir une bouteille de Chablis et bon appétit ....