



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.ca

Raclette de légumes

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

1 pied de brocolis pré-cuit
500 gr de pommes de terre pré-cuites
60 ml huile d'olive
Sel et poivre
500 gr tranches de fromage à raclette québécois

Suivez la recette en vidéo :
<https://youtu.be/hhAPXQgV9DM>

PRÉPARATION

1. Sur la plancha à feu modéré, déposez les brocolis et les pommes de terre pour les faire bien dorer. Ajoutez un léger filet d'huile d'olive. Salez et poivrez directement sur la plancha. Réservez sur la partie la moins chaude de votre plancha
2. Sur la plancha à feu modéré, déposez directement une à une les tranches de fromage à raclette.
3. Sur une moitié de tranche de fromage à raclette, déposez rapidement quelques brocolis et pommes de terre. Puis repliez l'autre moitié de la tranche sur le dessus. Retirez du feu, salez et poivrez puis servez!