

# Tian raclette

Pour 4 personnes :

- 5 à 6 belles pommes de terre cuites
- 400 g de tranches de fromage à raclette
- 3 tranches de jambon (ou tout autre reste de charcuterie : bacon, chorizo en tranches, etc.)
- Huile d'olive
- Sel et poivre



\*\*\*\*\*

- Éplucher les pommes de terre, déjà cuites et les couper en rondelles (5 mm environ).
- Couper les tranches de fromage à raclette en 2 ou 3 (selon leur taille), ainsi que le jambon (ou les tranches de bacon ou de chorizo).
- Dans un plat à gratin, intercaler les rondelles de pommes de terre, le jambon et le fromage à raclette, jusqu'à le remplir complètement.
- Cuire, à four préchauffé (210°C), pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que le tian soit doré et le fromage coulant.

