

Confit Byaldi de Raclette 8 Blumen

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 35 min.



Ingrédients

- 150 g de raclette 8 Blumen râpée
- 3 oignons
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 3 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 2 gr de mélange de pétales de fleurs séchées
- 15 gr de sucre
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Épluchez et émincez les oignons.



2. Faites-les confire dans une poêle avec le beurre et le sucre. Une fois brunis et caramélisés rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre, puis tapissez le fond d'un plat avec les oignons.
3. Découpez les courgettes et les tomates en rondelles. Déposez les tranches sur les oignons en alternant les rondelles de courgettes et de tomates.
4. Enfouissez à 160°C pendant 30 minutes.
5. Sortez du four et parsemez de fromage râpé.
6. Positionnez le four sur grill. Réenfouissez et laissez gratiner.
7. Une fois le fromage gratiné, sortez du four et décorez avec les pétales de fleurs.
8. Servez bien chaud en accompagnement d'un plat principal ou en entrée accompagné d'une belle salade bien assaisonnée.

? **Astuce** : Vous pouvez monter les ingrédients en forme de fleur dans un moule rond pour surprendre vos invités au moment du service.