

Pommes de terre mitraille aux oignons caramélisés et Raclette Jurassic

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 45 min.



Ingrédients

- 200 g de fromage Raclette Jurassic
- 800 g de pommes de terre mitraille
- 2 gros oignons
- 1 tête d'ail
- 1 botte de cébette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre barbecue à 220°C.



2. Lavez les pommes de terre. Épluchez et coupez les oignons en tranches. Coupez les cébettes en tronçons.
3. Détachez les gousses de la tête d'ail.
4. Disposez les pommes de terre sur une plaque en fonte. Arrosez-les avec l'huile d'olive. Ajoutez les oignons, les gousses d'ail et les cébettes.
5. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
6. Placez la plaque sous la cloche du barbecue et laissez cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et légèrement dorées, en remuant de temps en temps pour assurer une cuisson uniforme.
7. Pendant ce temps, découpez la raclette Jurassic en tranches.
8. Une fois les pommes de terre cuites, disposez les tranches de fromage à raclette sur le dessus.
9. Refermez la cloche du barbecue et laissez cuire encore 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.
10. Servez les pommes de terre mitraille aux oignons caramélisés bien chaudes, en plat principal ou en accompagnement d'une viande grillée.