

# Raclette Suisse Moléson Signature avec pommes de terre et haricots verts

## Informations

Personnes : 4



## Ingrédients

- Raclette Suisse Moléson Signature
- Pommes de terre
- Haricots verts
- Ail
- Oignons
- Feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Piment

## Étapes de la préparation



1. Faites bouillir les pommes de terre et les haricots verts séparément dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient fermes à la morsure (ne les faites pas trop cuire).
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et ajoutez les pommes de terre coupées et les haricots.
3. Ajoutez l'ail et les oignons.
4. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de la feuille de laurier et un peu de piment.
5. Mettez le tout dans un pot en terre cuite et râpez la Raclette Suisse dessus.
6. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.