

Raclette en feuilles

- facile
 moyen
 difficile

Mise en place et préparation: env. 40 min.

4 feuilles
d'aluminium
(d'env. 30×30 cm)
1 c. à soupe d'huile



1. Badigeonner les feuilles d'aluminium d'huile.



500 g de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme), pelées
1 poivron rouge
1 bocal de petits épis de maïs (env. 210 g)



2. Emincer les pommes de terre, couper le poivron épépiné en lanières de la largeur d'un doigt. Egoutter le maïs dans une passoire. Répartir le tout au milieu des feuilles d'aluminium.



400 g de fromage à raclette, en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur
un peu de paprika



3. Poser le fromage à raclette sur les légumes, épicer avec le paprika. Replier tous les côtés des feuilles d'aluminium contre le haut, de manière à placer l'ouverture sur le fromage.



4 feuilles
d'aluminium
(env. 30×30 cm)



4. Pour que le paquet tienne bien: ouvrir les feuilles d'aluminium sur la table, emballer encore une fois avec l'ouverture contre le bas.



Transport: au frais
(p. ex. dans un sac réfrigérant).

Cuisson: placer les paquets env. 10 min sur des braises douces. Faire en sorte que l'ouverture soit placée contre le bas (ainsi, le fromage est contre le haut).

Astuce: emporter une pince à grillades. Il sera plus facile de ressortir les paquets des braises.

Par personne: lipides 32 g, protéines 26 g, glucides 21 g, 2002 kJ (479 kcal)



Variante de garniture:

au lieu de poivrons et de petits épis de maïs (à droite, recette à gauche), garnir la raclette de 2 poires émincées (à gauche). Remplacer le paprika par du curry.