

Pinsa façon raclette

pommes de terre et compotée d'oignons à la moutarde



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

2 personnes

Ingédients :

- 2 pinsas*
- 2 pommes de terre
- 2 oignons jaunes
- 150 g de raclette au lait cru*
- 1 c à c de moutarde à l'ancienne*
- 1 c à c d'herbes de Provence
- 1 c à s d'huile d'olive
- sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher les oignons, les émincer et les faire suer dans l'huile d'olive avec du sel, du poivre et des herbes de Provence pendant 10 minutes.
3. Incorporer la moutarde, couvrir et couper le feu.
4. Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches très fines (au couteau ou à la mandoline).
5. Déposer les pinsas sur une plaque de cuisson, les badigeonner d'huile d'olive et les garnir de compotée d'oignons, de fromage à raclette, de pommes de terre et à nouveau de fromage à raclette.
6. Enfourner 20 minutes à 180°C.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr