

Chorizo et Raclette tiède



Raclette Damafro

Un classique dans un emballage pratique. Idéal pour des gratinés et sandwich riches en arômes et en textures.

Ingrédients

- 12 rondelles de pain baguette
- 12 petites tranches épaisses de *Raclette*
- 1 gousse d'ail épluchée
- Huile d'olive
- Micro-salade ou salade frisée selon votre préférence
- 1 saucisson chorizo

Préparation

- 1• Badigeonner légèrement d'huile les rondelles de pain, puis les passer au four pour leur donner un peu de couleur et les sécher.
- 2• Lorsque les rondelles de pain sont refroidies, les frotter avec la gousse d'ail ; sur chaque tranche, déposer un peu de salade, une tranche de chorizo et, enfin, une tranche de *Raclette*.
- 3• Enfourner un four préchauffé à 400° F (200° C) juste quelques instants pour faire fondre légèrement le fromage.