

4 personnes

Gratin de Raclette de Chèvre Damafra



Raclette de chèvre

Une création originale: une raclette tranchée au lait de chèvre!

Ingrédients

- 2 barquettes de Raclette de chèvre en tranches Damafra
- 400 g de pommes de terre cuites, encore tièdes
- 100 g de lardon émincé
- 2 oignons blancs émincés
- 15 cl de vin blanc
- 15 cl de crème 35 %
- ½ feuille de laurier
- Sel, poivre

Préparation

- Dans une casserole à fond en Téflon, faire revenir les lardons sans matière grasse. Ajouter les oignons et les faire revenir à feu doux, sans coloration. Verser le vin blanc et la crème, ajouter le laurier et assaisonner. Mijoter légèrement 3 minutes. Retirer du feu, retirer le laurier et incorporer les pommes de terre tièdes.
- Dans un plat à gratin, déposer la préparation, puis passer au four à 390 degrés F, 10 minutes.
- Sortir du four, couvrir de tranches de raclette et remettre au four 1 minute.
- Déguster.