

pour 6 personnes

RAMIFLETTE À LA RACLETTE FERMIÈRE

1,5 kg de pommes de terre

2 gros oignons

200 g de lardons fumés

500g de Raclette fermière du Ramier

- 1 Faites revenir les lardons et les oignons à la poêle.
- 2 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- 3 Coupez le fromage en lamelles.
- 4 Dans un plat à gratin, alternez une couche de pommes de terre, une couche de lardons avec les oignons et une couche de lamelles de Raclette fermière.
- 5 Faites cuire au four à 200 ° pendant une heure.



Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 18h30
Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.latomeduramier.com

