

# RACLETTE AU BLEU DE GEX

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

- 400 g de Bleu de Gex
- 12 tranches fines de charcuterie : viande de grison, jambon blanc, rosette, etc.
- 12 pommes de terre à chair ferme
- Cornichons et oignons grelots au vinaigre

Selon les goûts, rajoutez des tomates, des champignons de Paris coupés en lamelles et arrosés d'un filet de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent, du chou-fleur découpé en petites fleurettes et blanchies durant 3 minutes.



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 20 à 25 minutes



## PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre sans les peler. Faites-les cuire 15 à 20 minutes (suivant leur taille).

Coupez alors le Bleu de Gex en fines lamelles bien régulières. Disposez-les sur un plat de service.

Présentez tous vos ingrédients sur la table avec votre appareil à raclette.

