



## GRATIN FAÇON RACLETTE

 4 portions

### INGRÉDIENTS

- 600 grammes de pomme de terre, sans peau, crue
- 1 unité grande d'oignon, cru (205 g)
- 400 grammes de champignon de Paris ou champignon de couche, cru
- 100 grammes de viande des Grisons
- 100 grammes de crème de lait, 15 à 20% MG, légère, semi-épaisse, UHT
- 160 grammes de raclette (fromage)

### MODE DE PRÉPARATION

- 1° Épluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes selon leur taille.
- 2° Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 3° Placez les pommes de terre coupées en rondelles dans 4 plats à gratin individuels, ajoutez les champignons égouttés, l'oignon et la viande des Grisons coupée en morceaux. Salez légèrement, poivrez, ajoutez la crème et déposez des tranches de fromage à raclette.
- 4° Mettez à dorer sous le grill 10 minutes et servez accompagné de salade et de cornichons.

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (391 g)	% AR
ÉNERGIE	99 kcal	386 kcal	19 %
PROTÉINES	7 g	26 g	52 %
GLUCIDES	8 g	32 g	12 %
SUCRES	2 g	7 g	8 %
LIPIDES	5 g	18 g	26 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	11 g	57 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	5 g	21 %
SODIUM	184 mg	721 mg	30 %