

Raclette en feuilles



Préparée au feu de bois

4 feuilles d'aluminium
(env. 30 x 30 cm)
1 c. à soupe d'huile

1. Badigeonner d'huile les feuilles d'aluminium.



500 g de pommes de terre en robe des champs, pelées
1 poivron rouge
1 bocal de petits épis de maïs

2. Emincer les pommes de terre, couper le poivron épépiné en lanières de la largeur d'un doigt. Egoutter le maïs dans une passoire. Répartir le tout au milieu des feuilles d'aluminium.



400 g de fromage à raclette
un peu de paprika

3. Poser des tranches de fromage de 5 mm d'épaisseur sur la garniture et saupoudrer de paprika. Replier tous les côtés des feuilles d'aluminium contre le haut, de manière à placer l'ouverture sur le fromage.



4 feuilles d'aluminium
(env. 30 x 30 cm)

4. Pour que le paquet tienne bien: ouvrir les feuilles d'aluminium sur la table, emballer encore une fois les paquets, mais avec l'ouverture contre le bas.



5. Placer les paquets env. 10 minutes sur des braises douces avec l'ouverture dessous pour que le fromage soit en haut.