

Tarte Aux Pommes De Terre Jambon Et Fromage A Raclette



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 pâte feuilletée - 4 pommes de terre - 5 tranches de jambon cru - 5 tranches de raclette - 10 cl de crème semi épaisse - 1 oignon - huile - sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à th.6-7 (200°C).

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes ou 5 min au cookéo (elles doivent rester fermes).

Épluchez les oignons, puis émincez-les. Faites-les rissoler dans de l'huile d'olive.

Lorsque les pommes de terre seront cuites, égouttez-les, pelez-les et taillez-les en rondelles.

Mettez la pâte feuilletée dans un moule, recouvrez-la avec les oignons et les rondelles de pommes de terre. Salez, poivrez puis ajoutez la crème semi-épaisse, les morceaux de jambon cru et enfin les tranches de raclette.

Enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage gratine.