



Raclette Végétarienne



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 800 g de fromage à raclette en tranches
- Aubergines
- Courgettes
- Chou-fleur
- Carottes
- Brocolis
- Poivre
- Paprika
- Cornichons
- Piment en poudre
- Poivrons
- Pommes de terre
- Champignons

La recette

Etape 1

Laver les légumes choisis et les couper en rondelle.

Etape 2

Les faire cuire à la vapeur. Selon les goûts, certains légumes peuvent être dégustés crus.

Etape 3

Pendant la cuisson des légumes, préparer le plat de fromage en coupant des tranches de la grandeur des poêlons.

Etape 4

Quand les légumes sont cuits, préchauffer l'appareil à raclette

Etape 5

Dégustez ! Faire fondre le fromage dans le poêlon et déguster ensuite avec les légumes et les accompagnements de son choix.

