

Raclette au four et pesto à la menthe

Ingrédients

Pour 4 personnes

beurre pour la plaque

8 pommes de terre en robe des champs, env. 1 kg,

épluchées et coupées en deux

16 tranches de fromage à raclette, env. 3x7 cm, env. 200 g

poivre du moulin

pesto à la menthe:

4-6 branches de menthe, feuilles uniquement

4 cs d'amandes émondées

1-2 cs de vin ou de bouillon

1 cs d'huile de colza

sel

poivre du moulin

feuilles de menthe pour décorer



Préparation

Préparation: env. 10 min

Cuisson: env. 20 min

1. Disposer les pommes de terre, face coupée vers le haut, sur la plaque. Assaisonner et couvrir de fromage.
2. Pesto: hacher finement tous les ingrédients au hachoir, en tartiner les pommes de terre. Gratiner 15-20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C, décorer.

Au lieu d'utiliser le hachoir, prendre des amandes déjà moulues et hacher la menthe finement à la main.

Préparer une double quantité de pesto et conserver au réfrigérateur, recouvert d'huile.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 439 kcal; protéines: 19 g; lipides: 22 g; glucides: 40 g.