

Raclette d'alpage et salade d'oignons



Ingrédients pour deux personnes

- 400 g de fromage à raclette d'alpage coupé en tranches
- 400 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 4 cs d'huile
- 1 cs de sucre
- 2 cs de vinaigre balsamique
- un peu de poireau ou de persil finement haché
- 1 pomme coupée en petits morceaux

Préparation

La veille, blanchir les oignons coupés en fines lanières pendant 2 min dans de l'eau bouillante. Jeter l'eau et ajouter l'huile, le sucre et le vinaigre balsamique. Laisser reposer toute une nuit.

Ajouter le poireau ou le persil et les morceaux de pomme.

Faire fondre les tranches de fromage à raclette sur un réchaud à bougies ou les plaques de cuisson (à feu doux) et déguster avec des pommes de terre vapeur.

Une recette facile à préparer, locale et de saison, idéale pour les petites tablées!