

Bleu de Gex en raclette



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour la **raclette au Bleu de Gex** –

Fromage : 800 g de [bleu de Gex](#) AOC

- 1 kg de petites pommes de terre à chair ferme
- 6 tranches de jambon cru
- 6 tranches de coppa
- 6 tranches de pancetta
- 18 tranches de saucisson
- 20 petits oignons au vinaigre
- 20 cornichons
- sel, poivre du moulin
- 1 [Appareil à Raclette](#) pour le fromage.

Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire 20 min en robe des champs dans de l'eau salée.
- 2 Disposez l'assortiment de charcuterie dans un grand plat, les cornichons et les petits oignons dans des petits ravers.
- 3 Faites chauffer les coupelles de votre appareil à raclette. Coupez le bleu de Gex en fines tranches.
- 4 Egouttez les pommes de terre et présentez-les dans un légumier.
- 5 Faites fondre des tranches de bleu de Gex dans les coupelles à raclette. Préparez dans votre assiette un assortiment de charcuterie, cornichons, petits oignons et pommes de terre. Poivrez généreusement et dégustez la **raclette au Bleu de Gex** avec le fromage fondu.