

Raclette au Morbier



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Pour la raclette au Morbier –

Fromage : 700 gr de [Morbier](#)

2 saucisses de Montbéliard

2 saucisses de Morteau

200 gr de jambon fumé ou braisé

100 gr de Lard

4 pommes de terre

1 [Appareil à Raclette](#) pour le fromage.

Préparation

La véritable raclette du Jura !

Coupez le Morbier en tranches fines et préparez la cuisson de vos pommes de terre et des saucisses de Franche-Comté. Disposez les charcuteries sur un plat. Branchez l'appareil à raclette et invitez vos convives à passer à table et prendre les commandes. Ambiance Franc-Comtoise garantie.