

Gâteau de pommes de terre au bacon et à la raclette

- 240 g de raclette
- 12 à 14 pommes de terre selon leur taille
- 1 oignon rouge
- 100 g de bacon

Eplucher les pommes de terre. Les cuire à la vapeur 30 à 35 min.

Pendant ce temps, éplucher et émincer l'oignon et couper le bacon en morceaux.

Faire revenir oignon et bacon dans une poêle anti-adhésive chaude sans matière grasse. Ajouter un peu d'eau si ça accroche.

Enlever la croûte de la raclette et la couper en morceau.

Quand les pommes de terre sont cuites, les couper en rondelles.

Dans un plat à soufflé, superposer deux rangées de rondelles de pommes de terre. Saler. Ajouter la moitié de la garniture oignon-bacon et 1/3 de la raclette.

Répéter cette opération et terminer par une couche de pomme de terre et de raclette.

