

Le gâteau de lard et de pommes de terre au cœur raclette, une recette facile à faire et très gourmande recette de Demotivateur Food

INGRÉDIENTS :

- Du lard en tranches.
- 2 pommes de terre coupées en rondelles cuites.
- 2-3 tranches de fromage à raclette coupées en morceaux.
- Du poivre.
- De la ciboulette finement ciselée (facultatif).
- (personnellement j'ai rajouté un reste d'oignon ciselé et des tranches de tomates)

PRÉPARATION :

1. Munissez-vous d'un moule à muffins et recouvrez deux emplacements de tranches de lard.
2. Une fois vos tranches de lard placées au fond des moules, placez quelques rondelles de pommes de terre au milieu.
3. Enfin, disposez le fromage à raclette, coupé en petits morceaux. Saupoudrez de poivre et refermez les tranches de lard, puis mettez le tout au four pendant 15 minutes à 180°C.
4. Avant de servir, vous pouvez saupoudrer de ciboulette.