

— En moins de 30 minutes

# Raclette à l'espagnole version pata negra

4 PERSONNES

DIFFICILE

CUISSON : 20 MIN

## Ingrédients

600 g de petites pommes de terre style grenaille ou ratte

2 cornichons

2 oignons rouges

1 botte de persil plat

Le jus de ½ citron jaune

160 g de jambon espagnol Pata Negra (ou un autre jambon de qualité de ton choix) tranché finement

200 g de fromage à raclette de Savoie

6 branches de thym

4 feuilles de laurier

Huile d'olive

Sel et poivre

1. Porte une casserole d'eau à ébullition, ajoute le thym, le laurier ainsi qu'une grosse pincée de sel et plonges-y les pommes de terre. Fais-les cuire pendant 20 min environ. Dès que tu peux y planter la pointe d'un couteau facilement, c'est qu'elles sont cuites. Débarrasse les pommes de terre sur une plaque et coupe les deux extrémités de chacune.

2. Mélange les cornichons taillés en dés, le demi-oignon rouge haché et les feuilles de persil ciselées, ajoute le jus de citron jaune ainsi qu'un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et du poivre, puis mélange bien et réserve à température ambiante le temps de préparer la fin de la recette.

3. Entoure chaque pomme de terre d'une tranche de jambon, puis dépose-les collées les unes aux autres dans une assiette.

4. Ajoute au-dessus des pommes de terre une couche de condiment aux cornichons.

5. Fais fondre le fromage à raclette comme tu le souhaites, à l'aide d'un appareil à raclette ou bien dans une casserole à feu doux et en remuant sans arrêt.

6. Verse le fromage fondu sur tes pommes de terre et déguste immédiatement !

