Téléchargé sur le site vosquestionsdeparents.fr

Raclette-party

IL TE FAUT :

- *Un appareil à raclette*

Pour 4 poêlons "petits légumes"

- *1 carotte, 1 tronçon de poireau*
- *1 tranche de jambon*
- *4 cuill. à café de crème fraîche*
- *4 fines tranches de fromage à raclette*

Pour 4 poêlons "pomme-poulet"

- *60 g de fines lamelles de poulet*
- *4 cuill. à soupe de yaourt*
- *4 pincées de poudre de curry*
- *2 pincées de sel*
- *¼ de pomme*
- *4 fines tranches de gouda*
- *4 œufs de caille*

Pour 4 poêlons "banane-coco"

- *1 demi-banane*
- *2 cuill. à café de pépites de chocolat*
- *1 2 cuill. à soupe de lait*
- *4 cuill. à café de lait de coco*
- *4 tranches de pain de mie brioché*

Le "petits légumes" : râpe la carotte, coupe le poireau en petits bouts. Mélange-les avec la crème. Mets-en un peu dans le poêlon, ajoute des morceaux de jambon. Chauffe 4 min dans l'appareil. Ajoute le fromage, puis chauffe 3 min de plus.

Le "pomme-poulet" : coupe le poulet et la pomme en petits morceaux. Mélange-les avec le yaourt, le curry et le sel. Mets-en un peu dans le poêlon. Chauffe 4 min dans l'appareil. Ajoute le fromage. Fais chauffer encore 2 min. Casse l'œuf de caille et chauffe 2 min de plus.

Le "banane-coco" : coupe le pain à la taille du poêlon, pose-le dedans. Arrose-le de lait. Recouvre de rondelles de banane. Chauffe 4 min dans l'appareil. Ajoute le chocolat et le lait de coco. Chauffe 2 min de plus.

Miam ! J'adore les soirées raclette !

Attention, les recettes sont à réaliser avec l'aide d'un adulte !

Réalisation et photo : Brigitte Carrère.

Cette page vous est offerte par le magazine Manon