

# Gratin de chorizo / raclette

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 25 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 6 pommes de terre
- ✓ 1 chorizo
- ✓ 6 tranches de fromage à raclette
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ Branche de thym
- ✓ Ail semoule
- ✓ Sel

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Coupez le chorizo en rondelles pas trop épaisses. Réservez.

Cuire les pommes de terre à l'eau pendant 25 min minimum,  
(piquez-les pour voir si elles sont cuites)

Pendant ce temps émincez l'oignon et le faire suer 3 min à la poêle  
avec un peu de beurre.

Beurrez un plat allant au four ou des petits plats individuels et mettre un peu d'ail.

Dans un bol, mélangez le thym à la crème fraîche, salez, poivrez.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Superposez successivement les pommes de terre, l'oignon, le chorizo,  
la crème et enfin le fromage à raclette.

Enfournez pour 15 min à 180°C (Th.6).

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**