

# Burger raclette

Ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de fromages à raclette  
2 petits pains à burger  
2 tranches de jambon blanc  
Salade (facultatif)  
1 tomate (facultatif)  
1 oignon  
2 cuil à café de moutarde  
2 cuil à café de miel liquide  
20 g de beurre

Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C (Th5/6)

Pelez et émincez l'oignon et faites le colorer dans une poêle  
avec un peu d'huile d'olive et le miel.

Coupez les petits pains en deux et réchauffez les au four ou dans une poêle.

Tartinez la base et le chapeau de chaque pain d'une cuillère de moutarde.

Disposez 1 tranche de fromage à raclette, puis un peu d'oignon,  
ajoutez la tranche de jambon plié en deux.

Remettez une seconde tranche de fromage à raclette, le reste d'oignons

Refermez avec les chapeaux.

Enfournez pour 5 à 6 min.

Vous reste plus qu'à passer à table