Mélange de fruits de mer et Raclette Le Fribourg aux Herbes de Saint Bernard

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **5-10 min.**

Ingrédients

- 200 g de Raclette le Fribourg aux Herbes de Saint Bernard
- 2 poireaux
- 80 g de Beurre de Bordeaux
- 200 g de fruits de mer à la provencale Gil du Sud
- 1 citron

Étapes de la préparation

1. Lavez puis couper les poireaux en fines rondelles.
2. Coupez des morceaux de raclette Le Tsalé aux Herbes de Saint Bernard de la taille des poêlons.

3. Préparez une fondue de poireaux : faîtes fondre le Beurre de Bordeaux aux algues dans une casserole, puis ajoutez les poireaux finement coupés.
4. Déposez une cuillère à soupe de fondue de poireaux dans le fond d’un poêlon.
5. Couvrez d‘un morceaux de raclette Le Tsalé aux Herbes de Saint Bernard .
6. Epongez les fruits de mer, puis ajoutez l’équivalent d’une cuillère par-dessus le morceau de fromage déjà présent dans le poêlon.
7. Ajoutez une pointe de jus de citron en guise d’assaisonnement.
8. Laissez cuire jusqu’à ce que le fromage soit fondu.