Pomme de terre farcie à la Raclette Suisse Moléson Signature

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- Raclette Suisse Moléson Signature
- 4 grosses pommes de terre
- Persil
- Huile d’olive
- Sel de mer
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Lavez les pommes de terre avec la peau et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
2. Creusez les demi-patates avec une cuillère.

3. Coupez la Raclette Suisse Moléson en petits morceaux et disposez-les dans les 1/2 pomme de terre.
4. Saupoudrez de persil, d‘huile d‘olive, de sel marin et de poivre.
5. Recollez les deux moitiés de pomme de terre ensemble et enveloppez-les dans du papier aluminium.
6. Faites cuire au barbecue pendant 10 minutes ou dans le four à 180°C pendant 15 minutes.