# Pomme de terre sous la cendre, fondant de Raclette Suisse Moléson Signature

## Informations

Personnes : **4**

## Ingrédients

- 200 g de Raclette Suisse Moléson Signature
- 4 grosses pommes de terre Bintje
- Quelques grains de fleur de sel

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 230°C.
2. Lavez les pommes de terre et incisez-les afin de glisser le fromage préalablement découpé en tranchettes régulières.
3. Emballez la base des pommes de terre dans une feuille d’aluminium et placez sous la cloche du barbecue pour 1 heure environ selon le calibre.

4. Une fois la pomme de terre cuite et le fromage fondu, servez bien chaud. Parsemez de cristaux de fleur de sel avant la dégustation.

? **Astuce :** Cette recette accompagne très bien une viande grillée ou en entrée avec une salade. Vous pouvez réaliser la même opération avec une aubergine.