

TARTE A LA RACLETTE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Sophie sur le site [Le Journal des Femmes Cuisine](#)

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 260 g de fromage à raclette
- 2 c à s d'oignons frits
- 200 g de dés de jambon
- 240 g de pommes de terre cuites vapeur
- 340 g de crème allégée
- 2 œufs
- poivre

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte.
- disposer les dés de jambon sur le fond de tarte
- puis disposer les pommes de terre coupées en lamelles
- ajouter les oignons frits
- disposer ensuite le fromage à raclette coupé en bâtonnets
- mettre dans le bol, les œufs, la crème et le poivre
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- verser le mélange sur le fond de tarte
- mettre au four 40 minutes à 180°C
- servir avec une petite salade

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.