

Des moments de saveur avec Brunos

Une raclette hors-norme



30 minutes



4 portions

Ingrédients

env. 2 dl	de sauce salade Bruno's Naturelle
200 g	de pommes de terre nouvelles
100 g	de topinambour
8	kumquats
½	oignon rouge
200 g	de chou rouge
200 g	de fromage à raclette
50 g	de sucre
20 g	de ciboulette
	Sel et poivre

La délicieuse compote de kumquat et les chips croquantes de topinambour se marient parfaitement avec l'arôme intense du fromage à raclette.

Préparation

1. Cuire les pommes de terre pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. 2. Râper le topinambour en tranches fines, puis dorer les tranches dans la friteuse préchauffée à 180 °C. Laisser égoutter les chips sur du papier essuie-tout. 3. Porter à ébullition 1 dl d'eau avec le sucre, laver les kumquats, les couper en tranches fines et les cuire dans l'eau bouillante. 4. Couper le chou rouge et l'oignon rouge en fines lanières et mélanger à la ciboulette hachée. Mariner le tout avec la sauce salade Bruno's Naturelle et disposer sur les assiettes. 5. Couper les pommes de terre en deux et les ajouter à la salade. 6. Garnir avec les kumquats et les chips de topinambour. 7. Faire fondre le fromage à raclette dans le four préchauffé à 200 °C et servir à part.

Bon appétit!



brunosbest.ch