

# Raclette cookeo : vous avez déjà testé ?

## Raclette cookeo : vous avez déjà testé ?

Je viens de découvrir en me baladant sur le net 2 fiches de recettes cookeo de raclette cookeo . Je me demande ce que cela peut donner . J'avoue que j'ai bien envie d'essayer tout cela est fort alléchant mais je suis septique .

Et vous vous avez déjà testé ?

**Moulinex**  
cookeo

### Raclette revisitée

Vaness Montebnan



#### Ingrédients :

pour 4 personnes  
1 barquette de fromage a raclette  
10 petites tranches de bacon  
du grison 6 tranches  
oignons 80g  
4/5 tomates sechees a ail  
3/4 pdt ..

en mode dorer j'ai mis un peu huile olive ,  
j'ai mis mes oignons mon bacon, grison que  
j'ai fait dorer par dessus j'ai mis tomates et  
ensuite pdt (au préalable que j'avais fait cuire  
dans apm)

Mettre le fromage qui recouvre tous les  
ingrédients.

Mode cuisson rapide 5min et le tour est joué !  
BON APPET

cookeo

## raclette

Pour 4 pers.

- champignons
- 6 pdt coupées en rondelles
- jambon de pays
- 200 ml d'eau
- fromage à raclette

Couper les champignons et les mettre dans la cuve.

Ajouter les pdt et le jambon.

Couvrir d'eau, cuisson rapide 5 minutes.

A la fin, recouvrir de fromage à raclette, cuisson rapide 1 minute.