



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Pizza Raclette

Pour 6 personnes | Très facile

45 min | **1.38€** La portion (prix indicatif)



Vous aimez le fromage à raclette et vous aimez la pizza : on a la recette qui va combler ces 2 passions.

Pommes de terre + raclette + lardons + oignon + crème fraîche

### Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **150 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **140 g** de Fromage à raclette
- **150 g** de Lardon ou allumette fumées
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **10 cl** de Crème fraîche épaisse/30% de MG

### Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 30 min



**Attente** : 0 min

### La préparation

- 1** Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).

### La garniture

- 2** Faites bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole pour cuire les 150 g de pommes de terre.
- 3** Épluchez la pomme de terre.  
Coupez des rondelles d'environ 7 mm d'épaisseur.  
Faites-les cuire dans l'eau bouillante entre 6 et 8 minutes.

- 4 Pendant que les pommes de terre cuisent, faites dorer 150 g de lardons dans une poêle bien chaude, sans ajouter de matière grasse.
- 5 Émincez un oignon.
- 6 Quand les lardons sont bien dorés, réservez-les dans un bol mais conservez la graisse dans la poêle. Faites-y revenir les oignons quelques minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 7 Quand le temps de cuisson des pommes de terre est terminé, piquez-les avec la pointe d'un couteau pour vérifier leur cuisson. Elles devraient être cuites, tout en restant fermes. Égouttez-les.

## Le montage

- 8 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 9 Étalez 10 cl de crème fraîche dessus en laissant un bord de 2 cm minimum.
- 10 Disposez les lardons, les oignons puis les pommes de terre. Ajoutez dessus les tranches de raclette (140 g environ) : coupez-les ou laissez-les entières selon vos préférences.
- 11 Enfournez tout en bas du four une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et le fromage gratiné.
- 12 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.