



Raclette au crumble de Salsiccia Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g fromage à raclette en tranches
- 4 Salsiccia Ticinese
- à v. huile d'olive
- 800g petites pommes de terre nouvelles
- à v. cornichon
- à v. petits oignons

Préparation

1. Laver les pommes de terre nouvelles et les faire cuire à la vapeur pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles restent tendres à cœur après avoir tester avec une fourchette.
2. Extraire du boyau la chair de la Salsiccia Ticinese, coupez cette dernière en morceaux et la faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 4-5 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
3. Placer les pommes de terre encore chaudes dans un bol et les apporter à table.
4. Servir les cornichons, les oignons et la saucisse à rôtir dans d'autres bols.
5. Apporter à table aussi le fromage à raclette en tranches et laisser chacun se servir à sa guise en faisant fondre le fromage.
6. Verser le fromage fondu sur les pommes de terre et accompagner avec le crumble de Salsiccia Ticinese.