

# Panini façon raclette

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 7 à 8 min a l'optigrill

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pains à panini

1 grosse pomme de terre

2 tranches de jambon

4 tranches de rosette

1 peu crème épaisse

Fromage à raclette

Poivre

Préparation :

Cuire votre pomme de terre a l'eau et coupez-la en petit morceaux et l'écraser légèrement.

Ouvrir vos pains en 2

Déposez de la crème épaisse et poivre (la crème fraîche se met que sur le fond du panini)

Déposez ensuite un peu de pomme de terre légèrement écrasée, la rosette, le jambon puis le fromage (le tout coupé en lamelle, plus facile a manger).

Fermez vos paninis

Passez-les au grill panini (voir grill viande, four ou même à la poêle)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!