

Poêlon à raclette CAMBOZOLA avec tomates et champignons



Ingédients pour 12 poêlons :

250 g de CAMBOZOLA
200 g de champignons de Paris
5 tomates en grappe
10 tiges de basilic

Préparation:

1. Laver les tomates, les nettoyer et les couper en petits dés. Nettoyer les champignons et les couper en fines tranches. Laver le basilic et le secouer pour le sécher. Eeffeuiller les tiges et les hacher finement, sauf quelques-unes pour la décoration. Mélanger les tomates, les champignons et le basilic haché. Couper le CAMBOZOLA en petits cubes.
2. Répartir le mélange champignons-tomates dans les poêlons à raclette. Saupoudrer de CAMBOZOLA et faire gratiner sous le gril à raclette chaud pendant environ 5 minutes. Garnir les poêlons avec le reste du basilic.

Par poêle, environ 410 kJ, 100 kcal. E 4 g, F 9 g, KH 1 g

