



Poêlon à raclette CAMBOZOLA avec pain de seigle « pumpernickel », abricots secs et noix

Ingédients pour 4 poêlons à raclette

250 g de CAMBOZOLA
100 g de pain de seigle « pumpernickel »
12 abricots secs
50 g de noix
sel, poivre, sucre

Préparation:

1. Couper le pumpernickel en deux. Couper les abricots secs en fines lamelles. Hacher les noix. Couper le CAMBOZOLA en tranches.
2. Répartir le pumpernickel dans les poêlons à raclette. Poser le CAMBOZOLA par-dessus et faire gratiner sous le gril chaud de la raclette pendant environ 3 à 5 minutes. Garnir les poêlons d'abricots et de noix.

