



CAMBOZOLA raclette aux pommes

⌚ 15 minutes

✖ 4 portions
(8 poêles à raclette)

INGRÉDIENTS:

- 250 g de CAMBOZOLA
- 2 pommes
- 100 g de noix
- 100 g de canneberges séchées
- 2 cuillères à soupe de miel



PRÉPARATION:

1. Trancher le CAMBOZOLA. Lavez les pommes, coupez-les en deux et coupez-les en fines tranches. Hachez grossièrement les noix.
2. Répartissez les tranches de pomme, les canneberges et les noix dans les poêlons à raclette. Placez le CAMBOZOLA dessus et faites cuire sous le gril chaud pendant environ 3 à 5 minutes. Arroser de miel.

Informations nutritionnelles par portion :

268,2 kcal/1116,8 kJ | protéines 9,2 | graisses 17,9 | glucides 16,8