

Raclette déjeuner

PRÉPARATION 15 minutes | QUANTITÉ 4 portions

1 paquet de tranches de fromage à raclette suisse Emmi de 200 g

Pour les mini-omelettes:

4 œufs

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait

$\frac{1}{3}$ de poivron rouge coupé en dés

$\frac{1}{3}$ de poivron vert coupé en dés

$\frac{1}{2}$ oignon rouge haché

Sel et poivre au goût

15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée

Pour les cassolettes de fruits:

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de raisins coupés en deux

1 pomme tranchée

1 poire tranchée

$\frac{1}{4}$ de cantaloup coupé en cubes

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

1. Préchauffer le grill à raclette.

2. Dans un bol, fouetter les œufs avec le lait. **3.** Ajouter les poivrons et l'oignon rouge. Saler, poivrer et remuer. **4.** Répartir le mélange d'œufs dans les poêlons. Garnir de la moitié des tranches de fromage à raclette suisse Emmi. **5.** Cuire sous le grill de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les mini-omelettes soient cuites et le fromage fondu. Garnir de ciboulette. **6.** Répartir les fruits dans les poêlons. Arroser de sirop d'érable et garnir avec le reste des tranches de fromage à raclette suisse Emmi. **7.** Faire fondre le fromage sous le grill quelques minutes.



Vous trouverez les tranches de fromage à raclette suisse Emmi dans les IGA et les fromageries. Aussi offert en format meule ou bloc : demandez-le au comptoir déli de votre épicerie!