

Parmentier de légumes à la Raclette Suisse Emmi



Temps de préparation : **20 min**

Temps total : **20 min**

Portions : **2**

Fromage : **raclette**

Ingrédients :

- 300 g de mélange de légumes surgelés pré-assaisonnés, (p.ex. Provençale)
- 1 sachet de purée de pomme de terre instantanée (2 à 3 portions)
- **200 g de fromage à Raclette Suisse Emmi**
- Poivre du moulin
- 1 bouquet de ciboulette grossièrement hachée

Préparation :

1. Décongeler le mélange de légumes au four à micro-ondes.
2. Préparer la purée de pomme de terre selon les indications du sachet et la répartir dans deux petits moules à gratin ou deux assiettes à soupe.
3. Débiter le fromage à raclette en bâtonnets, garnir la purée avec la moitié de ceux-ci.
4. Étendre là-dessus le mélange de légumes et garnir avec le reste du fromage.
5. Chauffer 1 à 2 minutes aux micro-ondes poussées à plein régime, jusqu'à ce que le fromage fonde et que les légumes soient chauds.
6. Assaisonner, parsemer de ciboulette et servir immédiatement.