Toast raclette

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Plat principal En-cas Végétarien

4 personnes



Aimez-vous la raclette? Alors ce plat est vraiment quelque chose pour vous: fromage à raclette gratiné sur du pain Vita+ à l'avoine! Ce pain grillé savoureux combine du fromage à raclette crémeux avec du pain à l'avoine grillé, des oignons verts croustillants et une touche de citron rafraîchissante. Profitez de l'équilibre parfait entre salé et croquant, avec un soupçon de piquant et de fraîcheur citronnée. Essayez cette création originale comme un déjeuner ou une collation copieuse. Vous avez faim? Faites-le maintenant et profitez d'un goût délicieux à chaque bouchée.

Ingrédients

- 4 tranches de pain Vita+ Flocons d'Avoine d'environ 1,5 cm d'épaisseur
- 8 tranches de fromage à raclette
- 8 oignons nouveaux
- 4 pommes de terre à chair ferme de taille moyenne
- Frisée
- Persil plat
- 4 cuillères à soupe de relish ou 8 tranches de cornichons
- Oignons frits
- Thym
- Huile d'olive
- 1 citron
- Poivre

1. Découpez les tranches de pain en grands cercles et faites-les griller des deux côtés jusqu'à ce que le pain soit doré.

2. Faites cuire les pommes de terre et coupez-les en tranches.

3. Coupez les oignons nouveaux en 2 dans le sens de la longueur et faites-les cuire dans une casserole avec de l'huile d'olive et le jus d'un demi citron. Mettez de côté l'huile avec le jus de citron.



Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.

4. Couvrez la première tranche de pain avec des tranches de pommes de terre et ajoutez ensuite le fromage à raclette. Faites gratiner sous le gril dans un four préchauffé.

5. Continuez à garnir avec les oignons nouveaux, les oignons frits et la relish ou les cornichons. Assaisonnez bien avec le poivre et le thym.

6. Terminez avec le persil plat, la frisée, un peu d'huile avec le jus de citron et des zestes de citron.