

Raclette au **ROGALLAIS**



Pour 1 personne

Ingrédients :

- 200g de **ROGALLAIS**
- charcuterie du pays (Jambon sec, saucisse sèche et/ou saucisse de foie, rosette...)
- 2 ou 3 pommes de terre bouillies (selon la grosseur)
- œuf (facultatif)

Préparation :

- Faites bouillir les pommes de terre.
- Préparez le **ROGALLAIS** sous forme de tranches dans un plat.
- Disposez la charcuterie préalablement coupée elle aussi en tranche dans un plat.
- Prévoyez d'allumer votre appareil 2 minutes avant de vous mettre à table avec vos amis.
- Préparez votre poêlon a votre convenance et dégustez.

Suggestions du chef :

Les pommes de terre resteront bien au chaud dans un saladier en pyrex si vous le posez sur votre appareil à raclette.

Bon appétit et **ROGALLAIS** vous !