

# Roulé de pommes de terre à la raclette de savoie et au jambon



## <sup>1</sup> Ingrédients

Nombre de parts: 6

5 œufs

450 gr de pommes de terre

1 oignon

300 gr de Raclette de Savoie

4 tranches de jambon blanc

Sel- poivre

## Matériel

Râpe

---

Plaque à génoise

---

## Préparation



Pelez les pommes de terre et râpez les.  
Battez les œufs en omelette en salant et poivrant, et mélangez les avec les pommes de terre râpées.  
Ajoutez l'oignon émincé.



Disposez ce mélange dans une plaque à génoise en silicone. Lissez bien afin d'avoir une épaisseur uniforme. Faites cuire 30 minutes à 180°C



- Retournez la plaque sur une feuille de papier sulfurisé, et disposez les tranches de raclette dessus. Ne couvrez que les 2/3 de la surface. Disposez ensuite les tranches de jambon sur le fromage..



Roulez le tout en serrant un peu. Mettez au four encore chaud pendant 5 minutes afin de faire fondre le fromage.



Et voilà, votre roulé de pommes de terre à la Raclette de Savoie est prêt !