



Raclette

au fromage suisse et à la polenta



Gâteau aux pruneaux

avec du chocolat suisse

polenta bramata
fromage à raclette suisse en tranches (type Mazot)
cornichons, oignons, mais au vinaigre
lardons
épices (à raclette, poivre, curry)
appareil pour la raclette (électrique ou à bougies)



Cuire la polenta brament selon les indications sur l'emballage, cela prend environ 40 min.
Disposer vos tranches de fromage à raclette sur un plat de service ainsi que les lardons dans un bol.
Mettre la table et y disposer le reste ...
Cuire les morceaux de fromage à votre convenance mais évitez de cuire jusqu'à consistance huileuse (trop cuit) !
Bon appétit ...

★ ★ ★

100 gr de beurre
400 gr de Toblerone blanc
1 dl de lait
4 oeufs
1 « vanille en poudre
2 « sucre
1 pincée de sel
200 gr de farine
8-10 gros pruneaux ou prunes rouges
150 gr de cerneaux de noix concassées
100 gr de sucre
0.5 dl de lait



Fondre au micro-onde le beurre, le Toblerone et le lait, doucement, en mélangeant régulièrement.
Mélanger les oeufs, la vanille, le sucre et le sel, énergiquement puis incorporer à la masse de chocolat.
Ajouter la farine, mélanger ...
puis couler la masse dans votre plaque recouverte de papier cuisson !
Couper les pruneaux en 2 et les répartir sur toute la surface de pâte ...
Mélanger les noix, le sucre et le lait et répartir sur les pruneaux.
Cuire environ 30 min au four à air chaud, à 180° (vérifier la coloration de votre gâteau ... il doit être doré) et déguster une fois refroidi !
Bon appétit ...

★ ★ ★