


# Raclette à la barre pur brebis

 6 à 8 personnes

 10 minutes

 20 à 30 minutes

## Ingédients

- 360g de barre pur brebis Matocq
- 16 tranches de coppa
- 16 tranches de chorizo
- 3 demi-poivrons de couleurs différentes
- 800g de pommes de terre à chair rouge
- 1 vingtaine de tomates cerises
- 60g de petites olives noires à l'huile dénoyautées
- Piment d'Espelette et sel

## Préparation

Épépinez les poivrons puis coupez-les en cubes. Faites cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau salée pendant 12 à 15 minutes. Égouttez-les, coupez-les en deux dans la longueur puis réservez au chaud. Après avoir retiré la croûte, coupez la barre pur brebis en fines tranches avec une mandoline ou simplement au couteau. Faites chauffer votre appareil à raclette. Déposez les tranches de fromage dans les poêlons avec éventuellement quelques cubes de poivrons. Faites-les fondre et légèrement dorer et parsemez d'une pincée de piment d'Espelette. Faites couler le fromage sur les pommes de terre et dégustez avec des tranches de coppa, de chorizo, les tomates cerises et les olives.

