

## **RACLETTE AU POIVRON AU JAMBON de PARME et à la MOZZARELLA**

**Pour 4 personnes :**

3 poivrons (rouges ou jaunes)  
8 à 10 tranches fines de jambon de Parme  
100 g de tomates confites  
3 boules de mozzarella  
1 petite botte d'oignons nouveaux  
1 filet d'huile d'olive, sel, poivre.

Nettoyer les poivrons, essuyez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Épépinez-les, puis les disposer sur une plaque du four, arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites-les griller pendant 10 minutes environ, le temps que la peau noircisse.

A la sortie du four, recouvrez les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les refroidir.

Pelez-les et détaillez-les en lamelles.

Emincer les oignons

Couper les tranches de jambon de Parme en lamelles.

Egoutter les tomates confites.

Egoutter les boules de mozzarella et les couper en tranches fines.

Déposer à votre guise dans les poêlons, des lamelles de poivrons, d'oignon, le jambon de parme et de tomate confite.

Surmonter le tout d'une tranche de mozzarella et glisser le poêlon dans le four le temps que le fromage fonde. Saler et poivrer.

Bon appétit

*Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!  
Adresse de Nicole : 190, chemin des Fourneaux Belmont d'Uriage 38410 St Martin d'Uriage*