






# Raclette Tatin



Lorsque vous faites une raclette entre amis, si c'est comme nous, il reste toujours un peu de charcuterie, de fromage et de pommes de terre. Alors comme je n'aime pas le gaspillage, j'en fais des tatinés salés...



## Ingrédients pour 6 empreintes grands ronds:

-  12 tranches de bacon ou autre charcuterie restante
-  6 à 8 pommes de terre cuites
-  6 tranches de raclette
-  4 œufs
-  200 ml de crème liquide entière



Placer une tranche de bacon au fond de chaque empreinte (ou morceau de charcuterie).  
Eplucher les pommes de terre et répartir dans les empreintes.  
Poser une tranche de raclette et terminer par 1 tranche de bacon.  
Dans le cul de poule, battre les œufs avec la crème.  
Assaisonner, râper un peu de noix de muscade.  
Verser l'appareil à quiche dans les empreintes.  
Cuire environ 25 min à 180°C.