

Ragoût de pommes de terre et de kalamata au fromage à raclette

durée totale **50 min.** 10 min. temps de préparation 40 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.885 kJ / 450 kcal

Matières grasses: **30 g** Protéines: **14 g**
Glucides: **32 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

300 g de petites pommes de terre
2 càs d'huile
1 oignon, finement haché
2 gousses d'ail hachées
70 g d'olives kalamata, dénoyautées et coupées en deux
350 ml de bouillon de légumes
3 branches de thym frais
1 càc d'origan séché
4 càs Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
4 càs Teriyaki Marinade Kikkoman
150 g de fromage à raclette en tranches
2 tranches de pain rassis

PRÉPARATION

Étape 1

300 g de petites pommes de terre - **2 càs** d'huile - **1** oignon, finement haché - **2** gousses d'ail, hachées - **70 g** d'olives kalamata, dénoyautées et coupées en deux - **350 ml** de bouillon de légumes - **3** branches de thym frais - **1 càc** d'origan séché - **4 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman **4 càs** Teriyaki Marinade Kikkoman

Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Faire revenir l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les pommes de terre et faire cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à brunir légèrement. Ajouter le bouillon de légumes et incorporer le thym et l'origan (déchirés en petits morceaux). Assaisonner avec le Ponzu citron Kikkoman et la sauce Teriyaki marinade Kikkoman. Porter le ragoût à ébullition et laisser cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Incorporer les olives kalamata et laisser chauffer pendant 4 à 5 minutes.

Étape 2

150 g de fromage à raclette en tranches - **2 tranches** de pain rassis

Au cours des 2 dernières minutes de cuisson, ajouter les tranches de pain dans la poêle et les recouvrir de fromage à raclette. Laisser fondre le fromage pendant 3 à 4 minutes et servir.