**Raclette végétarienne**

Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Portions: 4 personnes

**Ingrédients**

* 800 g pomme de terre
* 30 ml huile d’olive
* 150 g courge musquée coupée en morceaux de 1,5 cm
* 1 poivron rouge coupé en lanières
* 200 g champignons de Paris tranchés
* 1 oignon rouge émincé
* 200 g brocoli (les fleurettes)
* 150 g tofu fumé
* 16 cornichon
* 600 g fromage à raclette

**Instructions**

* Laver les pommes de terre et les cuire dans l'eau ou à la vapeur. Mettre les dés de courges dans un saladier, ajouter la moitié de l'huile d'olive, puis les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
* Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle, faire précuire les poivrons, puis les champignons, l'oignon rouge et enfin le tofu. Faire cuire les fleurettes de brocolis dans l'eau bouillante ou à la vapeur. Préparer la salade en mélangeant l'huile et le vinaigre avec du sel et du poivre.
* Mettre la courge, le poivron, les champignons, le tofu, l'oignon, les brocolis, les cornichons dans des bols individuels sur la table. Apporter la salade et les pommes de terre.
* Vous avez la possibilité de mettre les légumes sous le fromage dans les poêlons ou bien de les faire cuire séparément sur la plancha de l'appareil à raclette.