

Raclette Oka au poulet et aux champignons à la thaïe



Préparation : 5 minutes

Temps total : Moins de 5 minutes

Portions : 6 coupelles à raclette

- ← 18 lanières de poitrine de poulet à la thaïe
- ← 6 tranches de fromage Raclette Oka avec champignons
- ← 6 petits champignons shiitakes, coupés en lanières
- ← 18 arachides non salées, séparées en deux
- ← 6 tiges de coriandre fraîche
- ← Sauce épicée de type sriracha ou sambal oelek, au goût
- ←

Méthode

Préparer tous les ingrédients à mettre sur la table.

Chaque convive devra :

1. faire griller trois lanières de poitrine de poulet sur la plaque de cuisson du gril à raclette;
2. déposer dans la coupelle, dans l'ordre, une tranche de fromage, les lanières de poulet grillées, quelques lanières de champignons et 6 moitiés d'arachides;
3. passer la coupelle sous le gril, environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu;
4. avant de déguster, garnir la coupelle de quelques feuilles de coriandre et de sauce épicée au goût.