

# CAMBOZOLA

## raclette aux crevettes

 25 minutes

 4 portions  
(8 poêles à raclette)

### INGRÉDIENTS:

- 250 g de CAMBOZOLA
- 225 g de crevettes (surgelées)
- 4 oignons verts
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



### PRÉPARATION:

1. Pré-frire les crevettes : décongeler les crevettes au réfrigérateur ou dans l'eau froide. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les crevettes et faites cuire environ 10 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Trancher le CAMBOZOLA. Lavez les oignons verts et coupez-les en rondelles.
3. Répartissez les crevettes et l'oignon vert sur les poêles à raclette. Placez le CAMBOZOLA dessus et faites cuire sous le gril chaud pendant environ 3 à 5 minutes. Garnir de poivron rouge.

Informations nutritionnelles par portion :

193,8 kcal/806,3 kJ | protéines 15,4 | graisses 13,5 | glucides 2,3