



Pas trop difficile

## La paintiflette

### Ingrédients :

- Un morceau de baguette
- Une petite patate précuite
- Papier alu
- Du fromage à raclette
- Des lardons

Couper la baguette dans le sens de la longueur.

Sur la première moitié du pain, couvrir de fromage à raclette en tranches fines.

Ajouter des lardons et des petits morceaux de pomme de terre.

Enrober dans le papier alu.

Mettre dans la braise et laisser cuire (environ 15 min).

Le fromage doit être fondu.

Sortir du feu et déguster.

