 **Gratin à la raclette**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 6 pommes de terre cuites  
- 6 tranches de** [**raclette**](http://recettes.de/raclette) **- quelques tranches de bacon   
- quelques tranches de rosette  
ou autres restes de charcuterie  
- 1 gousse d'ail**

**3 petits plats à gratin  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.  
Frotter les plats à gratin avec la gousse d'ail.  
Déposer une rangée de rondelles de pommes de terre au fond des plats.  
Poser une tranche de charcuterie.  
Couvrir de rondelles de pommes de terre puis de charcuterie.  
Terminer par une couche de pommes de terre.Recouvrir le tout de lamelles de fromage.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.  
Servir très chaud.