



Raclette traditionnelle

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Fromage à raclette : Comptez 150 à 200 g par personne, soit 5 à 8 tranches selon la taille

Légumes : 1,5 kg de Pommes de terres pour 4

Charcuterie : Jambon cuit / jambon cru, rosette, bacon, grison, salami, mortadelle, coppa, chorizo, poulet ou dinde. Prévoyez environ 150 g par personne

Condiments : Cornichons, oignons blancs ou rouges au vinaigre, câpres, noix, moutarde, confit d'oignon, confiture de figues ou de coing, pour les amateurs de sucré-salé!

Herbes : origan, thym, herbes de Provence

Crudités : tomates, salade verte, ...

Préparation :

1. Raclez légèrement la croûte du fromage sans l'ôter. Si vous utilisez un appareil à poêlons, coupez des tranches de fromage d'environ 5 cm de large et 5 mm d'épaisseur. Si vous avez un appareil traditionnel, mettez en place votre meule.
2. Lavez les pommes de terre et gardez-les en "robe des champs". Faites-les cuire 25 à 30 minutes à l'eau bouillante.
3. Dressez deux plats de charcuteries en panachant et en décorant avec des cornichons et des petits oignons.
4. Dégustez les pommes de terre nappées de fromage, accompagnées de salade et de charcuterie. Selon vos envies, vous pouvez épicer votre fromage : poivre, cumin, noix de muscade...