



© Stephanie Iguna @Gaelconfood / Entremont - Source Recette : Elle à Table

Raclette en trois versions



Raclette en trois versions

4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

-
- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| • 600 g de fromage à raclette | • 1 échalote |
| • 4 tranches de saumon fumé | • 20 g de beurre |
| • quelques baies roses | • 2 carottes |
| • 1/2 bouquet d'aneth ciselé | • bouquets de brocolis |
| • 1 barquette de champignons | • sel, poivre |
-

1 **Raclette forestière**

Lavez, égouttez les champignons puis coupez-les en lamelles. Épluchez puis ciselez l'échalote. Faites suer l'échalote dans la poêle avec le beurre, ajoutez les champignons émincés. Salez, poivrez, faites revenir quelques minutes. Réservez au chaud.

2 **Raclette healthy**

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Rincez le brocoli. Faites cuire les légumes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez. Remplacez les pommes de terre par les légumes vapeur.

3 **Raclette de la mer**

Coupez le saumon fumé en lanières. Ajoutez quelques baies roses concassées et quelques brins d'aneth.

4
Servez ces 3 préparations avec le fromage fondu, et accompagnées de pommes de terre cuites à l'eau.