

Raclette au fromage



Catégorie

Plat



Personnes

5 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

80 minutes



Ingrédients

[Acheter de la raclette Androuet maintenant](#)

Pour une [Raclette fromage](#) :

800 grammes de fromage à Raclette.
600 grammes de charcuteries fines (viande de Grison ou du Valais, Coppa, jambon cru de montagne, Saucisse sèche, Lonzo,...)
600 grammes de pommes de terre
100 grammes d'oignons au vinaigre
100 grammes de cornichons au vinaigre
Poivre du moulin
1 [Appareil à Raclette](#) pour le fromage.

Préparation

La Raclette au fromage à l'origine.

La raclette au fromage est un mets obtenu en raclant du fromage fondu en surface par la proximité d'une source de chaleur qui s'avère parfois un four spécifique, des cendres bien chaudes ou simplement le feu de bois, bien que cette manière soit plus délicate de par la position couchée du fromage, qui, en fondant, aura tendance à couler et s'étaler. Le fromage coulant se mange accompagnée de patates et d'un petit vin blanc comme le fendant.

La Raclette au fromage aujourd'hui.

Un usage récent a conduit au mélange du fromage fondu et de la charcuterie, et au développement d'un instrument de cuisine spécifique, la raclette électrique, appelée aussi raclonette. Il est posé en milieu de table, et se compose d'un grill électrique auquel des coupelles s'accrochent par le dessous, et surmonté d'une plaque chauffante rappelant la pierrade. Divers assiettes de charcuterie, des légumes et des pommes de terre bouillies ou cuites à la vapeur, accompagnent des tranches de fromage à raclette prédécoupées.

Les convives font griller les aliments sur la plaque supérieure, puis préparent leur composition dans les coupelles à portions individuelles, surmontées de fromage. La coupelle est ensuite accrochée sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde. Les aliments peuvent également être cuits séparément sur la plaque et le fromage dans les coupelles, puis versé sur les aliments grillés, dans l'assiette.

Une recette de raclette au fromage entre amis.

Plat fromager par excellence, nous vous conseillons de miser sur la qualité des produits afin de surprendre chacun de vos convives. Ne lésiner pas sur la qualité des produits tout en alliant variété et respect du terroir.

La pomme de terre est l'accompagnement classique de la Raclette. Prévoyez 5 pommes de terre par personne, et n'oubliez pas de les cuire au four ou à la vapeur avant de les disposer sur la plaque chauffante de votre appareil à Raclette.

Même pour ce plat si banal, ne lésinez pas sur la qualité du fromage.

Explications concernant le terme 'raclette'.

Au masculin, effectivement Raclette est un fromage Suisse à base de lait de vache. La pâte du Raclette est pressée non cuite. Il s'agit d'un fromage AOC originaire du canton de Valais :

Le Raclette est réalisé à base de lait cru.

Fromage sous forme de tome, comme nos amis Hélvétiques savent les faire .

Qui bénéficie d'un terme protégé Raclette du Valais. Ce fromage du canton du Valais s'est exporté, et depuis nous trouvons différents fromages issus de régions françaises et pays différents

L'élément chauffant de l'appareil à **raclette à fromage** électrique doit rester allumé en permanence durant le service.