

Raclette Valaisanne au fromage



Catégorie

Plat



Personnes

5 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



Ingrédients

Pour une [Raclette valaisanne au fromage](#) :

- 800 grammes de fromage de Bagnes (Valais) ou de Conches ou de Raclette St Nicklaus de Suisse.
- 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 recette incontournable de la raclette valaisanne au fromage, un moment de bonheur à partager!

Fromage à raclette, un appétit d'ogre?

Les amateurs de bon appétit consomment de 7 à 8 raclettes. La tradition veut que le **fromage à raclette** soit grillé devant des braises rougeoyantes et que l'opérateur, tenant le fromage devant lui, incliné sur l'assiette, racle d'un geste sûr et précis la partie en cours de liquéfaction, emportant du même coup la partie de croûte grillée. Au cas où la croûte reste adhérente au fromage durant plusieurs raclettes, celle-ci, croustillante, est nommée « religieuse » et est vivement espérée des convives.

La recette incontournable de la **raclette valaisanne au fromage**, un moment de bonheur à partager!

Recette de la raclette au fromage:

Pour exécuter une **raclette fromage** dite « Valaisane », il faut un appareil électrique de table spécial où l'on peut faire rôtir soi-même le fromage et le racler dans les assiettes lorsque, sous l'effet de la chaleur, il se liquéfie. On doit consommer la **raclette fromage** sur des assiettes chaudes souvent renouvelées, avec des pommes de terre servies dans leur peau, que l'on épluche à l'instant en croquant un petit oignon ou une rondelle de cornichon. On y associe également de bonnes charcuteries locales. On peut varier les plaisirs et les arômes avec différents **fromage à raclette**.

La recette incontournable de la **raclette valaisanne au fromage**, un moment de bonheur à partager!

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

Voir aussi :

* Combien de fromage à raclette par personne ?

* Quel fromage pour la raclette ?