
11 recettes de bonne humeur

www.raclette-suisse.ch





La bonne humeur a un nom : raclette

Cette alléchante brochure vous présente un large choix de recettes de raclette et les façons les plus variées de la préparer, aussi bien traditionnelles qu'étonnamment créatives.

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR UNE BELLE SOIRÉE RACLETTE :

Comptez environ 250 g de fromage par personne. La raclette est généralement servie avec des pommes de terre en robe des champs (environ 250 g) ainsi que des cornichons, des petits oignons et des petits épis de maïs, mais aussi des champignons, des fruits et des noix. Le fromage à raclette peut être combiné à l'infini. Laissez libre cours à votre imagination.

Les Suisses apprécient beaucoup le vin blanc sec en accompagnement. Toutefois, un vin rosé léger ou une bière bien fraîche fera très bien l'affaire. Et si vous ne buvez pas d'alcool, choisissez plutôt un thé.

Mais les ingrédients les plus importants pour une soirée raclette réussie, ce sont la famille, quelques bons amis ou des voisins sympas !

CONSEILS UTILES :

S'il reste un peu de fromage après une raclette en bonne compagnie, vous pouvez l'utiliser pour des sandwiches ou sur un gratin.

Pour nettoyer sans effort la vaisselle et les poêlons, laissez les tremper dans de l'eau froide, frottez un peu et mettez le tout au lave-vaisselle.

Vous trouverez d'autres idées de recettes ainsi que des conseils sur notre site internet www.raclette-suisse.ch et sur Facebook. Bon appétit !

Au fait : le fromage à raclette est 100% naturel et ne contient pas de lactose.



La raclette classique avec pommes de terre, petits oignons et cornichons

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 kg de petites pommes de terre
1 kg de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches

Accompagnements classiques :
Cornichons au vinaigre
Petits oignons
Mixed pickles
Poivre
Paprika

PRÉPARATION

1 Vous avez besoin d'env. 250 g de fromage à raclette suisse (en un seul morceau ou en tranches) et d'env. 250 g de petites pommes de terre par personne.

2 Gratter la croûte du fromage à raclette, mais ne pas l'enlever entièrement. Elle deviendra bien croustillante et très aromatique en fondant.

3 Ne pas laisser le fromage à raclette fondre trop longtemps dans les poêlons, pour que la matière grasse ne soit pas éliminée.

Fromage à raclette aux poires, au romarin et au lard

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

3 poires mûres
2 cs d'huile d'olive
1 cs de moutarde à la
poire du Tessin
Les aiguilles d'une branche
de romarin
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches
50 g de lard paysan fumé,
coupé en dés
Poivre

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les poires, les couper en deux, en enlever les pépins. Couper les moitiés en tranches.
- 2 Mélanger les tranches de poires avec l'huile d'olive, le romarin fraîchement haché et les répartir dans des poêlons.
- 3 Disposer les tranches de fromage sur les tranches de poires, puis les lardons. Faire fondre au four.

ACCOMPAGNEMENT

pain aux noix, pain paysan,
baguette ou pommes de terre
en robe des champs



Fromage à raclette, figues au porto et jambon cru

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 figues mûres
250 ml de porto rouge
100 ml de jus d'orange
fraîchement pressé
2 bâtons de cannelle
2 cs de miel
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches
150 g de jambon cru,
coupé en fines tranches

PRÉPARATION

- 1 Eplucher délicatement les figues et les placer dans un grand bocal en verre.
- 2 Mettre le porto avec le miel, la cannelle et le jus d'orange dans une casserole et faire réduire de moitié. Verser ce jus chaud sur les figues dans le bocal. Fermer le bocal, laisser mariner les figues durant une nuit.
- 3 Sortir les figues marinées de leur jus, les laisser égoutter, puis les couper en deux ou en quatre.
- 4 Répartir les morceaux de figue et de jambon sur le fromage fondu dans les poêlons.

ACCOMPAGNEMENT

pain aux noix, pain paysan,
pain bis ou baguette



Baguette à la raclette

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 baguettes
150 g de champignons de Paris
150 g de salami italien
1 gousse d'ail
250 g de fromage à
raclette suisse
200 g de pulpe de tomates
en boîte
1 cs de miel
1 cs d'origan séché
Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1** Couper les baguettes dans le sens de la longueur, couper les champignons et le salami en fines tranches, éplucher l'ail et le hacher le plus finement possible. Couper le fromage en petits dés.
- 2** Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger les tomates avec le miel, l'ail haché et l'origan, saler et poivrer abondamment. Tartiner cette sauce sur les demi-baguettes.
- 3** Répartir les tranches de champignon et de salami sur les tartines, y disposer des dés de fromage.
- 4** Faire cuire les baguettes à la raclette au four chaud durant 8 minutes env.



Fromage à raclette avec de magret de canard fumé et filets d'orange

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 oranges juteuses
250 ml de jus d'orange, de
préférence fraîchement pressé
1 cs de baies de poivre rose
concassées
1 oignon rouge
200 g de magret de canard
fumé coupé en fines tranches
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les oranges avec un couteau et les couper en filets.
- 2 Faire réduire le jus d'orange avec le poivre rose jusqu'à obtention d'une sorte de sirop, y faire mariner les filets d'oranges.
- 3 Eplucher l'oignon et l'émincer.
- 4 Répartir les tranches de magret de canard fumé et les filets d'oranges marinés dans les poêlons. Couvrir avec les tranches de fromage, parsemer d'oignon émincé. Faire fondre au four.

ACCOMPAGNEMENT

pain aux noix, pain paysan
ou baguette



Fromage à raclette avec jambon de dinde, ananas et pesto aux cacahuètes et au piment

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

50 g de cacahuètes grillées
et salées
3-4 cs d'huile d'arachide
1 petit piment rouge, sans pépins
2-3 branches de coriandre
1 mini-ananas bien mûr
250 g de jambon de dinde,
coupé en fines tranches
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches
Coriandre fraîche pour décorer

PRÉPARATION

- 1 Mettre les cacahuètes avec l'huile d'arachide, le piment et la coriandre dans un verre haut et mixer le tout pour obtenir un pesto.
- 2 Peler l'ananas, le couper en quatre, en retirer la partie ligneuse. Couper les quarts d'ananas en dés.
- 3 Garnir les tranches de jambon de fromage, y répartir les dés d'ananas et faire fondre au four. Verser ensuite le pesto aux cacahuètes, décorer à volonté de coriandre fraîche.

ACCOMPAGNEMENT

pain paysan, baguette



Fromage à raclette avec gnocchi aux marrons, choux de Bruxelles et chorizo

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g de purée de marrons
1 blanc d'œuf liquide
50 g de chapelure
250 g de choux de Bruxelles
200 g de chorizo
2 cs de crème à rôtir
50 g de beurre
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches
Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1** Mélanger la purée de marrons avec le blanc d'œuf et la chapelure pour obtenir une pâte bien lisse. Avec cet appareil, former de petits gnocchis.
- 2** Nettoyer les choux de Bruxelles et les couper en deux. Faire cuire les choux de Bruxelles à l'eau bouillante salée dans une grande casserole durant 5 minutes. Puis y ajouter les gnocchis et poursuivre la cuisson pendant 4-5 minutes. Entre-temps, couper le chorizo en rondelles.
- 3** Retirer les choux de Bruxelles et les gnocchis à l'aide d'une écumoire, les faire égoutter puis les faire revenir dans la crème à rôtir chaude dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les rondelles de chorizo, puis le beurre.
- 4** Couper le fromage en morceaux, le répartir sur les gnocchis, les choux de Bruxelles et le chorizo et laisser fondre. Saler et poivrer le tout.





Petits cœurs au four

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PORTIONS

3 poivrons rouges
1 piment rouge
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
1-2 cs de sucre
1 dl de bouillon de légumes
Sel, poivre
400 g de pâte à pizza abaissée,
surgelée
250 g de fromage à
raclette suisse

PRÉPARATION

1 Couper les poivrons et le piment en deux, les épépiner et les couper en petits dés. Eplucher l'ail et le hacher finement.

2 Faire revenir les 2/3 des dés de poivrons avec l'ail et le piment dans l'huile d'olive chaude, saupoudrer de sucre et laisser caraméliser. Mouiller le tout avec le bouillon et faire cuire à feu doux/moyen durant 20 minutes env.

3 Passer le tout au mixeur. Saler et poivrer abondamment la crème au poivron.

4 Préchauffer le four à 200 °C. Couper le fromage en petits dés. Découper des cœurs à l'emporte-pièce dans la pâte à pizza et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Tartiner les cœurs d'une couche uniforme de crème de poivron puis y répartir le reste de cubes de poivron et de fromage. Faire cuire les cœurs au four chaud durant 8 minutes env.

Fromage à raclette avec de fines tranches de pain de seigle, betteraves et raifort

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g de betteraves cuites
2 cs d'huile de noix
1 cs de vinaigre de framboise
2 cs de ciboulette finement émincée
200 g de pain de seigle coupé
en fines tranches
30 g de beurre
2-3 cs de purée de raifort,
en bocal ou en tube
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches
Cresson frais pour garnir

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les betteraves, les couper en dés, les faire mariner dans l'huile de noix mélangée au vinaigre de framboise et à la ciboulette.
- 2 Faire légèrement griller les tranches de pain dans le beurre fondu dans une poêle.
- 3 Tartiner le pain grillé de raifort et le garnir de tranches de fromage. Faire fondre le fromage au four, puis y disposer les betteraves marinées. Décorer à volonté de cresson frais.

ACCOMPAGNEMENT

pommes de terre en robe
des champs



Fromage à raclette avec compote d'oignons à la moutarde

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 oignons rouges
2-3 cs d'huile de colza
2 cs de sucre
2-3 cs de vinaigre de vin rouge
50 g de beurre
3 cs de moutarde à l'ancienne
2 cs de thym haché
350 g de fromage à raclette
suisse, coupé en tranches
Poivre

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les oignons, les émincer, mettre l'huile de colza dans une casserole, y ajouter les oignons et faire étuver à chaleur moyenne à couvert. Saupoudrer les oignons de sucre et faire caraméliser. Mouiller le tout avec le vinaigre, puis ajouter le beurre et la moutarde, bien mélanger. Ajouter le thym fraîchement haché, laisser la compote refroidir.
- 2 Faire fondre le fromage dans les poêlons au four. Répartir un peu de compote sur le fromage fondu.

ACCOMPAGNEMENT

pain aux noix, pain paysan,
pain bis, baguette ou pommes
de terre en robe des champs

Salade estivale avec raclette aux abricots grillés et pesto à la tomate

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Pour le pesto :

100 g de tomates séchées à l'huile
1 cs de concentré de tomate
50 g de pignons de pin grillés
3-4 cs d'huile d'olive
Sel, poivre

Pour la salade :

6 abricots mûrs
200 g de fromage à raclette suisse
2 cs de lard en petits dés
2 cs de romarin finement haché
environ 80 g de salade mêlée, lavée
jus d'un demi-citron

PRÉPARATION

1 Pour le pesto, faire égoutter les tomates séchées, les couper en petits dés et les passer au mixeur avec le concentré de tomate, la moitié des pignons de pin et l'huile d'olive. Saler et poivrer le pesto.

2 Couper les abricots en deux, ôter le noyau. Tremper les demi-abricots dans l'huile d'olive, les placer sur une barquette grill sur un barbecue chaud et faire griller à chaleur moyenne 4-5 minutes.

3 Couper le fromage en petits dés et en parsemer généreusement les abricots. Ajouter les lardons et le romarin haché. Faire fondre le fromage.

4 Laisser mariner la salade dans un peu de jus de citron et l'huile d'olive. Dresser trois moitiés d'abricot avec un peu de salade et de pesto par assiette, saupoudrer le tout avec les pignons restants.



Raclette Suisse

Weststrasse 10

CH-3000 Berne 6

Téléphone : +41 31 359 53 25

Télécopie : +41 31 359 58 51

info@raclette-suisse.ch

www.raclette-suisse.ch

© by Raclette Suisse, Berne

