

# Vent de fantaisie sur la raclette.





## **Tout feu tout flamme pour la raclette.**

Pourquoi perdre votre temps à la cuisine quand vous recevez des amis? Grâce au four à raclette, chacun à table est son propre cuisinier. Fini les longues préparations. La raclette vous permet de mieux profiter d'une soirée en tête à tête, d'une réunion de famille ou d'une fête entre amis. Les heures passent au rythme du fromage qui fond. Une soirée raclette est de plus en plus appréciée en été dans le jardin. Et pour vous changer de l'éternelle saucisse grillée pendant une randonnée, la raclette se prépare maintenant sur le feu.

Nos recettes vous aideront à varier vos plaisirs culinaires, laissez-les donc vous inspirer. Avec du Raclette Suisse et un brin de fantaisie, vous réussirez vos propres créations en un tournemain.

**Bon appétit!**

# Racletteburger

## Hamburger à l'estragon sur petit dés de concombre

### Ingrédients pour 8 poêlons

250 g de viande hachée (trois sortes)

1/2 cc de sel, poivre du moulin

1 œuf

3 cs de chapelure

1 cc de moutarde

1 cs de feuilles d'estragon, finement hachées

2 bottes d'oignons, finement émincés avec les cives

2 concombres, pelés

2 cc de feuilles d'estragon, finement hachées

200-250 g de fromage à raclette suisse, en tranches

1. Bien mélanger la viande hachée avec du sel, un peu de poivre, l'œuf, la chapelure, la moutarde, la cs d'estragon et les oignons.
2. Avec les mains légèrement humides, former 8 hamburgers plats de grandeur égale. Déposer ceux-ci sur une plaque chemisée de papier de cuisson et les laisser cuire pendant 15 minutes au milieu du four préchauffé à 220°C. Les sortir et les laisser refroidir.
3. Couper les concombres par la moitié, en extraire les graines avec une cuillère à café et les couper en petits dés. Mélanger avec le reste des feuilles d'estragon et assaisonner avec du sel et du poivre.
4. Répartir les petits dés de concombre dans les poêlons. Ajouter un hamburger et une tranche de fromage à raclette et laisser fondre.

# Raclette Tricolore

## Rondelles de tomate garnies

### Ingrédients pour 8 poêlons

3 cs de persil plat, finement haché

3 cs de basilic, finement haché

1 échalote, finement hachée

1/3 cc de sel, un peu de poivre du moulin

4 petites tomates mûres

200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

quelques petites feuilles de basilic

1. Mélanger le persil, le basilic, l'échalote, le sel et le poivre.
2. Equeuter les tomates avec un petit couteau et les couper en 4 rondelles. En mettre 8 sur un plateau, y répartir le mélange d'herbe et recouvrir avec le reste des rondelles.
3. Répartir les rondelles de tomate garnies dans les poêlons, les recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre. Décorer avec le basilic





## Raclette Triomphe de César

**Pommes de terre gratinées au laurier**

**Ingrédients pour 8 à 10 poêlons**

- 1,5 l d'eau
- 2 cc de sel
- 4 feuilles fraîches de laurier
- 8 petites pommes de terre fermes, p.ex. Charlotte, Nicola, Stella, 500 g environ
- 8 feuilles fraîches de lauriers
- 200-250 g de fromage à raclette suisse au poivre, coupé en tranches

1. Faire bouillir l'eau avec du sel et 4 feuilles de laurier.
2. Couper les pommes de terre non-pelées en 4, laisser cuire pendant 10-15 minutes à peine dans l'eau bouillante, égoutter et laisser refroidir.
3. Mettre une feuille de laurier dans chaque poêlon, ajouter plusieurs quarts de pomme de terre, recouvrir de fromage à raclette au poivre et laisser fondre.

**Variante:** Remplacer les feuilles de laurier par des brins de romarin.

## Raclette Sweet Honey

**Miel, moutarde, jambon et framboises**

**Ingrédients pour 8 à 10 poêlons**

- 2 tranches de jambon, de 1 cm d'épaisseur, 350 g environ
- 2 cs de moutarde à gros grains
- 1 cs de miel liquide
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 petit poivron, épépiné, finement haché ou 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne
- 150 g de framboises
- 200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

1. Couper le jambon en dés de 1 cm. Mélanger avec la moutarde, le miel, l'ail et le poivron, couvrir et laisser mariner au moins pendant 30 minutes au réfrigérateur.
2. Répartir les dés de jambon et les framboises dans les poêlons, recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre.



## Raclette Mignon Delight

### Filet de boeuf au thym citronné et céleri

#### Ingrédients pour 8 poêlons

##### Marinade

2 cs de vin rouge

2 cs d'huile de colza

1 cc de moutarde

2 cc de feuilles de thym citronné

1 petit poivron de taille moyenne, épépiné, finement haché ou une pointe de couteau de poivre de Cayenne

250 g de filet de boeuf, coupé en 8 médaillons

1/4 cc de sel

1 grande branche de céleri, finement émincée

200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

quelques belles pluches de céleri

1. Mélanger les ingrédients de la marinade. Y déposer les médaillons de filet, recouvrir et faire mariner pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur.
2. Saler les médaillons marinés, les répartir dans les poêlons et les faire griller légèrement dans le four à raclette.
3. Recouvrir de céleri, ajouter le fromage à raclette et laisser fondre. Garnir de pluches de céleri.

## Raclette Mexicana Olé

### Ragoût de maïs et de haricots à l'origan

#### Ingrédients pour 8 à 10 poêlons

2 épis de maïs, cuits

200 g de haricots verts fins, effilés

1 oignon, finement haché

beurre pour étuver

2 cs d'origan, finement haché

1/3 cc de sel

200-250 g de fromage à raclette suisse au poivre, coupé en tranches

quelques feuilles d'origan

1. Egrener les épis de maïs.
2. Couper les haricots en tronçons de 2 cm. Faire cuire « al dente » dans de l'eau salée, jeter l'eau de la cuisson, passer dans l'eau glacée et bien égoutter.
3. Faire suer les oignons dans le beurre. Ajouter les grains de maïs, les haricots, l'origan et le sel. Bien mélanger le tout.
4. Répartir le ragoût de maïs et de haricots dans les poêlons, recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre. Garnir de feuilles d'origan.

## Raclette du Pêcheur

**Pois mange-tout à la truite fumée**  
**Ingrédients pour 8 à 10 poêlons**

250 g de pois mange-tout, parés  
1 botte d'oignons, finement émincés avec les cives  
beurre  
2 cs de mélisse, finement hachée  
2 cc de grains de poivre rose, légèrement concassés  
sel  
4 filets de truites fumés, 200 g environ  
200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

1. Cuire les pois mange-tout dans l'eau salée pendant environ 5 minutes en veillant à les garder croquants. Jeter l'eau de cuisson, passer dans l'eau glacée et bien égoutter.
2. Faire suer légèrement les oignons, laisser refroidir et mélanger avec les pois mange-tout, la mélisse et le poivre. Saler à volonté.
3. Emitter grossièrement les filets de truite fumés .
4. Répartir les pois mange-tout dans les poêlons, y ajouter les filets de truite fumés, recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre.

## Raclette Flower-Power

**Fleurs de courgette farcies**  
**Ingrédients pour 8 poêlons**

8 fleurs de courgette avec mini-courgette  
200 g de champignons  
1 échalote, finement hachée  
1 gousse d'ail, pressée  
2 cc de feuilles de thym  
beurre  
sel, poivre du moulin  
200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches  
8 brins de thym

1. Séparer les petites courgettes des fleurs et les couper en petits dés. Couper les champignons en petits dés. Mélanger et ajouter l'échalote, l'ail et le thym. Faire suer dans le beurre pendant environ 4 minutes, saler et poivrer et laisser refroidir.
2. Ouvrir avec précaution les fleurs de courgette, enlever le pistil et farcir de légumes.
3. Répartir le reste des légumes dans les poêlons. Ajouter une fleur farcie, recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre. Garnir de brindilles de thym.



## Raclette Tutti Frutti

### Abricots du Valais sur lit de bettes

#### Ingrédients pour 8 à 10 poêlons

300 g de bettes, parées

1 oignon, finement haché

beurre

1 dl de bouillon de légumes

sel, poivre du moulin

8 abricots mûrs, mais fermes

1 cs de jus de citron

50 g de viande séchée des Grisons, coupée en petits dés

200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

1. Couper les bettes en tronçons de 1 cm. Les faire suer avec les oignons dans le beurre, mouiller avec le bouillon et laisser cuire à couvert pendant environ 10 minutes. Découvrir et réduire le jus jusqu'à environ 1 cc. Saler, poivrer et laisser refroidir.
2. Couper les abricots en deux, les dénoyauter, les couper en tranches et ajouter le jus de citron.
3. Répartir les bettes dans les poêlons. Y ajouter les abricots et la viande séchée, recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre.

## Raclette Roquette

### Croutons a la roquette

#### Ingrédients pour 8 poêlons

8 tranches de baguette de 1 cm d'épaisseur

70 g de roquette, parée

1 gousse d'ail, pressée

2 cs d'huile de colza

1 cs d'huile de noisette ou d'huile de colza

1/3 cc de sel, un peu de poivre du moulin

200-250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

4 cc de noisettes, concassées

1. Faire dorer les tranches de baguette au four préchauffé à 200 °C pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir.
2. Mettre de côté une poignée de roquette pour la garniture. Hacher le reste finement et mélanger avec l'ail, l'huile de colza ou l'huile de noisette. Saler et poivrer à volonté.
3. Répartir les tranches de baguette tartinées de pâte de roquette dans les poêlons, recouvrir de fromage à raclette et saupoudrer de noisette. Laisser fondre le fromage et garnir d'un peu de roquette fraîche.



# Même sans four, le fromage à raclette vous fera fondre de plaisir...

## Des spätzli pour votre chérie

**Spätzli aux herbes d'été et aux concombres**  
Pour un moule à gratin de 25-30 cm.

### Pâte à spätzli

400 g de farine

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cc de sel

3 cs de persil, finement haché

1 cs d'estragon, finement haché

1 cs d'aneth, finement haché

2 dl de lait

4 oeufs

2 concombres, pelés

1 cs d'huile de colza

beurre pour le moule

250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

un peu de persil, d'estragon et d'aneth

1. Mélanger la farine, le sel et les herbes. Mélanger les oeufs avec le lait et verser sur la farine. Travailler la pâte au fouet jusqu'à ce qu'elle devienne brillante et fasse des bulles. Recouvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes.
2. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Etaler la pâte à l'aide d'un couteau lisse par petite portion sur une planche légèrement mouillée. Racler des lamelles de pâte dans l'eau bouillante. Dès que les spätzli remontent à la surface, les retirer avec une écumoire, les refroidir dans l'eau et bien les égoutter.
3. Couper les concombres par la moitié et les épépiner à l'aide d'une cuillère. Couper en tranches fines, mélanger avec les spätzli et l'huile et répartir dans le moule à gratin beurré.
4. Recouvrir de fromage à raclette et faire gratiner au milieu du four préchauffé à 200 °C pendant environ 20 minutes.
5. Garnir de quelques herbes.





## Sans dessus dessous

### Galette de légumes d'été aux herbes et au fromage à raclette suisse

Pour une plaque à gâteau chemisée de papier de cuisson de 28 cm de diamètre

Beurre pour la plaque

#### Pâte levée

250 g de farine

2 dl d'eau

2 cs de beurre, liquide

1/3 cc de sel

2 cc de levure sèche

1 cs de thym, de romarin et d'origan, hachés fin

#### Garniture

5 carottes en botte, parées

1 courgette, coupée en tranches fines, 150 g environ

1 poivron rouge, épépiné, coupé en lamelles fines

1 petit oignon rouge, coupé en rouelles

250 g de fromage à raclette suisse, coupé en tranches

poivre du moulin

1 cs d'origan et de feuilles de thym

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte en une masse lisse. Surtout ne pas pétrir. Recouvrir et laisser lever pendant environ 30 minutes.
2. Saupoudrer la pâte de farine et en fonder la plaque à gâteau chemisée en abaissant avec les mains.
3. Couper les carottes en deux par la moitié et faire cuire dans l'eau salée. Passer à l'eau glacée et bien égoutter. Répartir sur la pâte avec la courgette, le poivron et l'oignon et recouvrir de fromage à raclette.
4. Faire cuire sur la glissière inférieur du four préchauffé à 220 °C pendant env. 30 minutes.
5. Poivrer, saupoudrer d'herbes fraîches et servir tout de suite.

**Quelques suggestions pour une parfaite réussite.**

# Une bonne soirée raclette...

La couenne de fromage ne doit pas être enlevée complètement, mais seulement grattée. Lorsque le fromage fond, elle devient croustillante, ce qui la rend savoureuse.

Au cas où votre four à raclette serait surchargé: mettez le fromage à raclette dans les poêlons et assaisonnez avec les ingrédients. Au lieu de mettre les poêlons dans le four à raclette, faites les chauffer sur son couvercle.

Pour accompagner la raclette on servira de préférence un vin blanc sec. Un vin rouge léger ou une bière fraîche le remplaceront aisément, ainsi – afin d'alléger le repas – qu'un thé noir ou une tisane.

En entrée, une salade de saison fera merveille et comme dessert, une salade de fruits mettra un point final rafraîchissant à votre repas.

## ... sans lendemains qui déchantent.

Les restes de fromage à raclette, emballés dans du papier film, se conservent très bien au congélateur.

Une orange ou un citron piqué de clou de girofle dissipera les odeurs de fromage pendant la nuit.

Laisser reposer les poêlons pendant quelques heures dans l'eau. Cela facilitera l'élimination des restes de fromage.

Une bonne idée pour une petite collation entre les repas: le fromage à raclette fond très bien aussi au four électrique et au four à micro-ondes.



# Raclette Suisse – un produit naturel.

L'authentique fromage à raclette suisse est produit avec beaucoup de savoir-faire artisanal selon une recette ancestrale. Il est affiné avec soin jusqu'à sa maturation complète. Il ne contient ni additifs chimiques ni présure génétiquement modifiée et se distingue par sa saveur corsée et sa capacité à fondre facilement.

**Le label Raclette Suisse vous garantit un fromage de première qualité produit en Suisse.** Il est disponible dans les variétés suivantes: fromage nature traditionnel, fromage bio et fromage à raclette assaisonné au poivre, au poivron, au paprika et à l'ail.



Secrétariat Raclette Suisse  
Weststrasse 10  
3000 Berne 6  
Tél. 031 359 53 25  
Fax 031 359 58 51  
info@raclette-suisse.ch  
www.raclette-suisse.ch