



Raclette à la roquette

POUR 4 PERSONNES

- Poêlon à grill
- 600 à 800 g de fromage à raclette coupé en tranches
- 100 g de pignons de pin ou de graines de tournesol
- 2 poignées de roquette
- Poivre et paprika

PRÉPARATION

Répartir les pignons dans le poêlon à grill, recouvrir de fromage à raclette et faire fondre. Déposer la roquette sur le fromage. Assaisonner.

Conseil: servir avec des pommes de terre en robe des champs.

Raclette Suisse: pour enflammer votre été!

Recevez l'accessoire indispensable pour votre grill cet été directement sur le pas de votre porte. Les plus mordus de grillades tout comme les végétariens convaincus se laisseront séduire par les succulentes possibilités qu'offre le poêlon à grill. Faites gratiner vos légumes préférés ou habillez votre cheeseburger de savoureux fromage à raclette fondu au grill. Les délices culinaires en plein air ne connaissent pas de limites.



Commandez votre poêlon à grill dans notre boutique en ligne: www.raclette-suisse.ch

Également une parfaite idée de petit cadeau!



← Commandez maintenant!

Raclette Suisse: hautement apprécié et de qualité supérieure

- ✓ Fabriqué artisanalement à base de lait suisse de première qualité.
- ✓ Affiné naturellement pendant trois mois minimum.
- ✓ Goût corsé et consistance crémeuse.
- ✓ Fondant à souhait, sans rejeter de graisse.



← Sans agents conservateurs. La croûte se déguste également!

Raclette Suisse, naturellement

Seuls les produits de la marque Raclette Suisse® sont garantis 100% naturels et exempts d'additifs, sans préserve fabriquée par génie génétique ni micro-organismes génétiquement modifiés. Notre fromage ne contient pas de lactose (moins de 0,1 g / 100 g); il est en outre riche en bonnes protéines, en acides aminés essentiels, en calcium et en phosphore. Enfin, le fromage à raclette est une bonne source de vitamines A, D, B2 et B12.

RACLETTE

Savoureuse et conviviale.



Délicieuses recettes au grill

..... Bonne humeur et
convivialité assurées!



www.raclette-suisse.ch





Raclette et poulet à la méditerranéenne

POUR 4 PERSONNES

- Poêlon à gril
- 400 à 600 g de fromage à raclette coupé en tranches
- 2 blancs de poulet grillés
- 250 g de tomates-cerises coupées en deux
- 2 poivrons coupés en fines lamelles
- 1 bouquet de basilic
- Poivre et paprika

PRÉPARATION

Émincer les poitrines de poulet grillées. Placer le fromage à raclette dans le poêlon à gril, recouvrir d'un peu de poulet, de tomates-cerises et de poivron. Faire fondre le fromage, puis décorer avec du basilic. Assaisonner.

Conseil: servir avec des pommes de terre en papillote (cuisson sur le gril: env. 30 min).

Raclette Williams

POUR 4 PERSONNES

- Poêlon à gril
- 600 à 800 g de fromage à raclette coupé en tranches
- 12 tranches de lard coupées en larges bandes
- 6 petites poires bien mûres, coupées en tranches
- Poivre et paprika

PRÉPARATION

Répartir le lard dans le poêlon à gril, ajouter le fromage à raclette et y déposer les tranches de poire. Faire fondre le fromage. Assaisonner.

Conseil: servir avec des pommes de terre en robe des champs.



Raclette mexicaine

POUR 4 PERSONNES

- Poêlon à gril
- 600 à 800 g de fromage à raclette coupé en tranches
- 1 paquet de chips de maïs (tortilla chips)
- 250 g de tomates-cerises rouges et jaunes, coupées en deux
- 2 poivrons coupés en lamelles
- 1 oignon coupé en lamelles
- Poivre et paprika
- Épis de maïs Chirat

PRÉPARATION

Placer le fromage à raclette dans le poêlon à gril, garnir de tomates-cerises, de poivron et d'oignon. Faire fondre le fromage. Assaisonner.

Conseil: servir avec des chips de maïs et du guacamole.



Raclette façon cheeseburger

POUR 4 PERSONNES

- Poêlon à gril
- 400 à 600 g de fromage à raclette coupé en tranches
- 400 g de masse à steak haché
- 3 tomates coupées en tranches
- ½ concombre coupé en rondelles
- 1 oignon coupé en rondelles
- Moutarde ou ketchup, selon les goûts
- Poivre

PRÉPARATION

Façonner de petits steaks hachés et les griller. Placer le fromage à raclette dans le poêlon à gril, le recouvrir d'un steak haché et garnir avec des tomates, du concombre et de l'oignon. Faire fondre le fromage, terminer par une giclée de ketchup ou de moutarde. Assaisonner.

Conseil: servir avec des toasts grillés.

