

La raclette *en toute saison*



**Une raclette entre
amis: toujours une
bonne idée!**

raclette-suisse.ch



Sommaire

Printemps

Raclette aux fruits de la passion 	5
Wraps au fromage à raclette	6
Tarte flambée aux lardons et à la raclette	7

Été

Raclette et poulet à la méditerranéenne	9
Raclette végétarienne à la méditerranéenne 	10
Salade au cervelas et au raclette à emporter	11

Automne

Poêlons tortillas et fromage à raclette 	13
Brochettes de fromage à raclette 	14
Gratin de pommes de terre et de poires à la raclette 	15

Hiver

Gratin de pommes de terre au fromage à raclette 	17
Raclette aux röstis et au lard	18
Croûtes au fromage à raclette et aux oignons 	19

Fêtes

Pain party au fromage à raclette 	21
Raclette aux agrumes et à la grenade 	22
Raclette à la truffe et aux fruits 	23

La raclette en toute saison

Quiconque croit que la raclette est un plat réservé à l'hiver se met le doigt dans l'œil! En effet, le populaire fromage suisse se déguste en toute saison. Heureusement!

La preuve en images et en recettes avec cette brochure réunissant des mets à préparer directement dans le poêlon, des gratins revigorants, des amuse-bouche colorés pour l'apéro et plein d'idées pour le barbecue. De quoi se régaler tout au long de l'année.

Promesse de délicieux moments de partage, le fromage à raclette offre aussi de multiples possibilités au quotidien. On peut le savourer à deux, avec des chips de tortillas, à la lueur du mini-four à bougies, l'utiliser dans un gratin pour toute la famille ou le servir à Noël avec des accompagnements festifs: il y en a pour tous les goûts.

Notre délicieux fromage à raclette convient aussi parfaitement aux personnes végétariennes ou intolérantes au lactose*, qui pourront l'accompagner de fruits, de légumes ou d'épices en tout genre.

Découvrez nos 15 idées de recettes avec du fromage à raclette et faites-vous plaisir tout au long de l'année.

Vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour votre prochaine soirée raclette sur raclette-suisse.ch: cartons d'invitation gratuits, une grande diversité de fours, des décorations, des épices et une multitude de recettes supplémentaires, d'astuces et de promotions. Et n'oubliez pas de nous suivre sur Facebook et Instagram.

* Pour plus d'informations sur l'intolérance au lactose, rendez-vous sur raclette-suisse.ch/la-raclette



Un air de printemps

La raclette se décline de mille et une façons: invitez le printemps dans votre assiette avec ces recettes toutes simples, mais si savoureuses.

Raclette aux fruits de la passion

VEGGIE 

🕒 PRÉPARER: 10 MINUTES

Pour 4 personnes

- 1 Four à raclette et poêlons
- 800 g de fromage à raclette, en tranches
- 4 fruits de la passion
- 1 kg kg de pommes de terre en robe des champs, à servir chaudes

Préparation

- 1 Placer le fromage à raclette dans un poêlon. Laisser fondre. Couper les fruits de la passion en deux et en recueillir les pépins dans une coupelle à l'aide d'une cuillère. En garnir le fromage fondu.
- 2 Servir avec des pommes de terre.





Wraps au fromage à raclette

🕒 PRÉPARER: 15 MINUTES, CUIRE: 15 MINUTES

Pour 8 wraps

- 1 plaque de four
papier sulfurisé
cure-dents
serviettes

1 paquet de 8 tortillas de blé souples

Farce

- 250 g de fromage à raclette en tranches
coupées en bâtonnets
- 8 tomates séchées à l'huile coupées
en lanières
- 80 g de concombres Chirat coupés en tranches
- ½ poireau coupé en fines rondelles
- 100 g de jambon en tranches coupé en lanières
- 4 cs de pesto aux herbes

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: 160°C).
- 2 Garnir la bande du milieu de la tortilla de tous les ingrédients. Répartir le pesto par-dessus. Replier la partie inférieure de la galette puis la rouler en partant du côté et fixer le rouleau avec des cure-dents.
- 3 Cuire 15–20 minutes sur la deuxième rainure du bas du four préchauffé.
- 4 Emballer dans des serviettes et servir.

Conseil Afin que le fromage dégouline moins, déposer un petit plat à gratin sur la plaque et utilisez-le pour incliner les wraps.



Tarte flambée aux lardons et à la raclette

🕒 PRÉPARER: 10 MINUTES, CUIRE: 15 MINUTES

Pour 4 personnes

- 1 paquet soit 2 pâtes à tarte flambée abaissées
en rectangle (160 g)
- 100 g de crème fraîche
- 130 g de fromage à raclette, coupé en petits dés
- 1 poivron, coupé en dés
- 1–2 oignons nouveaux, en rondelles
- 8–18 tranches de lard
poivre du moulin

Préparation

- 1 Disposer les pâtes sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner de crème fraîche. Répartir le fromage, les poivrons, l'oignon et le lard sur la crème.
- 2 Faire cuire 10–15 minutes dans le bas du four préchauffé à 250°C. Poirer.

L'été autour du barbecue

La saison parfaite pour découvrir des nouveautés! Par exemple, la raclette au barbecue. Grâce aux très pratiques poêlons à grill, les fans de fromage fondu n'auront plus à se priver lors de leurs prochaines grillades.



Raclette et poulet à la méditerranéenne

🕒 PRÉPARER: 20 MINUTES

Pour 4 personnes

- 4 poêlons à grill
- 600 g de fromage à raclette coupé en tranches
- 2 blancs de poulet
- 250 g de tomates-cerises, coupées en deux
- 2 poivrons coupés en fines lamelles
- 1 bouquet de basilic
- poivre et paprika

Préparation

- 1 Assaisonner les poitrines de poulet, puis les griller à couvert sur les braises ou à feu moyen (env. 200°C) environ 5 minutes de chaque côté.
- 2 Émincer les poitrines de poulet grillées. Placer le fromage à raclette dans le poêlon à grill, 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 grill: env. 30 min).

🎁
LA BONNE IDÉE
CADEAU!

Raclette au barbecue: la tendance de l'été

Faites gratiner vos légumes préférés ou habillez votre cheeseburger de savoureux fromage à raclette fondu au grill. Il n'y a pas de limite aux plaisirs culinaires en plein air.

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





Raclette végétarienne à la méditerranéenne

VEGGIE 

 PRÉPARER: 8 MINUTES

Pour 4 personnes

4 poêlons à grill

800g de fromage à raclette coupé en tranches

1 botte d'oignons nouveaux, émincés

1 paquet d'olives entières

1 bocal de tomates séchées à l'huile poivre et paprika

Préparation

Placer le fromage à raclette dans un poêlon, le recouvrir d'oignon, d'olives et de tomates. Faire fondre le fromage. Assaisonner.

Conseil Servir avec des pommes de terre en robe des champs.



Salade au cervelas et au raclette à emporter

 PRÉPARER: 20 MINUTES

Pour 4 personnes

4 bocaux hermétiques d'env. 5 dl

Sauce à salade

4 cs de vinaigre

2 cc de moutarde
sel et poivre

5 cs d'huile

300 g de fromage à raclette en bâtonnets

2 cervelas pelés et coupés en tranches

1-2 oignons nouveaux coupés en fines rondelles avec leur tige

$\frac{1}{2}$ concombre coupé dans le sens de la longueur puis en tranches

200 g de tomates cerises coupées en deux

1 poignée de cresson alénois ou de fontaine

Préparation

1 Sauce à salade: mélanger tous les ingrédients.

2 Incorporer les ingrédients restants, mélanger.


LE FROMAGE À RACLETTE
SE DÉGUSTE AUSSI FROID

Le meilleur de l'automne

Que ce soit lors d'une excursion en plein air ou bien au chaud à la maison avec vos proches, faites honneur à l'automne avec ces recettes revigorantes.



Poêlons tortillas et fromage à raclette

VEGGIE 

🕒 PRÉPARER: 10 MINUTES

Pour 4 personnes

2 fours à raclette et poêlons

800 g de fromage à raclette en tranches

200 g de haricots rouges en boîte

200 g grains de maïs en boîte

1 bocal de petits oignons

1 bocal de concombres au vinaigre

1 bocal d'oignons au vinaigre balsamique

1 paquet de chips tortillas

1 sauce salsa, à volonté



Préparation

1 Déposer des haricots rouges et des grains de maïs dans le poêlon. Recouvrir de fromage et laisser fondre dans le four à raclette ou sur le gril.

2 Servir avec des légumes au vinaigre, des chips tortillas et de la sauce salsa.

Conseil anti-gaspillage Les restes de maïs et de haricots peuvent servir à confectionner une délicieuse salade.

À déguster partout et en tout temps

Avec le four à emporter TWINY, préparer une savoureuse raclette ne prend que quelques minutes. Il se glisse facilement dans le sac à dos, est immédiatement prêt à l'emploi et peut s'utiliser partout, car il fonctionne avec des bougies à réchaud. Emmenez-le en randonnée ou lors d'une balade à vélo: les possibilités sont infinies!

Commandez votre four TWINY dans notre boutique en ligne sur: raclette-suisse.ch/shop





Brochettes de fromage à raclette

VEGGIE

🕒 PRÉPARER: 20 MINUTES

Pour 8 brochettes

- 8 pics à brochettes en bois
- 300 g de fromage à raclette coupé en dés
- 8 dattes
- 1 poignée de raisins blancs
- 8 abricots séchés
- 2-3 figues fraîches

Préparation

Piquer joliment les différents ingrédients sur les brochettes.

Idées d'ingrédients (pour le printemps et l'été)
tomates cerises, olives, tomates confites, poivrons, radis, fraises, nectarines, melon ou mangue



Gratin de pommes de terre et de poires à la raclette

VEGGIE

🕒 PRÉPARER: ENV. 20 MINUTES, CUIR: ENV. 20 MINUTES

Pour 4 personnes

- 4 petits ou 1 grand plat à gratin
- 500 g de pommes de terre en robe des champs, en tranches
- 500 g de poires mûres, en tranches
- 300 g de fromage à raclette, en tranches
- quelques noix ou cacahouètes
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Répartir les pommes de terre et les poires dans les plats à gratin, recouvrir de fromage à raclette. Garnir avec des noix ou des cacahouètes.
- 2 Cuire 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C.
- 3 Sortir du four et poivrer.



Convivialité en hiver

Sublimez vos plats hivernaux en ajoutant du fromage à raclette à votre gratin de pommes de terre, à vos röstis ou à vos croûtes au fromage. Ou comment apporter une touche d'originalité à vos classiques.

Gratin de pommes de terre au fromage à raclette

VEGGIE 

🕒 PRÉPARER: 20 MINUTES, CUIR: ENV. 50 MINUTES

Pour 4 personnes

1 plat allant au four d'env. 2 l

1 kg de pommes de terre farineuses (cruës)

300 g de fromage à raclette râpé en gros morceaux ou coupé en dés

2 gousses d'ail hachées

Liaison

4 dl de lait

1 dl de crème

1,5 cc de sel

2 pincées de noix de muscade

Assaisonnement

mélange d'épices (grosier) Saint Luc ou poivre (lien boutique en ligne)



VOUS TROUVEREZ LA VIDÉO
DE CETTE RECETTE SUR
[RACLETTE-SUISSE.CH/RECETTES](https://raclette-suisse.ch/recettes)

Préparation

1 Préchauffer le four à 200°C (air chaud/chaleur tournante: env. 180°C). Couper les pommes de terre en tranches de 2-3 mm d'épaisseur. Dans le plat, disposer les pommes de terre, la moitié du fromage et l'ail par couches.

2 Liaison: bien mélanger le lait, la crème, le sel et la noix de muscade. Verser sur les pommes de terre.

3 Cuire 50–60 min au niveau de la deuxième rainure depuis le bas du four. Dans les 5 dernières minutes de cuisson, recouvrir le gratin avec le reste de fromage à raclette et remettre au four pour faire fondre.

4 Assaisonner avant de servir.

Conseil Vérifier si les pommes de terre sont cuites en plantant un couteau dans le gratin.

Recommandé par l'équipe Raclette Suisse

L'excellent mélange d'épices Saint-Luc relève agréablement le fromage à raclette sans pour autant couvrir son délicieux arôme. Il associe des ingrédients classiques comme le poivre, l'ail et le paprika à une sélection d'épices raffinées.

Commandez notre mélange Saint-Luc dans notre boutique en ligne sur: raclette-suisse.ch/shop





Raclette aux röstis et au lard

🕒 PRÉPARER: 20 MINUTES

Pour 4 personnes

1 four à raclette et poêlons

800 g de fromage à raclette, en tranches

4-8 pommes de terre en robe des champs, râpées à la râpe à röstis

2-4 cs de crème à rôtir ou d'huile

8 tranches de lard, en larges bandes légumes au vinaigre Chirat (Mixed Pickles, épis de maïs, petits oignons, etc.) poivre

Préparation

1 Mélanger les pommes de terre avec la crème à rôtir ou l'huile. En verser une partie dans un poêlon et faire revenir..

2 Recouvrir de fromage à raclette et de lard, laisser fondre. Assaisonner. Servir avec des légumes au vinaigre.



Croûtes au fromage à raclette et aux oignons

VEGGIE

🕒 PRÉPARER: 15 MINUTES, CUIR: ENV. 15 MINUTES

Pour 4 personnes

1-2 plats à gratin ou 1 plaque de four

Garniture aux oignons

3 oignons rouges coupés en lamelles

2 cs d'huile pour faire revenir

3 cs de vinaigre balsamique rouge ou blanc

2 cc de sucre de canne

½ bâton de cannelle

2 clous de girofle écrasés poivre du moulin

1 pincée de sel

Croûtes au fromage

8 tranches de pain rassis

1 dl de vin blanc

8 tranches de jambon

500 g de fromage à raclette en tranches poivre du moulin thym pour décorer

Préparation

1 Garniture: faire revenir les oignons, ajouter les autres ingrédients, laisser mijoter brièvement.

2 Croûtes au fromage: préchauffer le four à 220°C (air chaud/chaleur tournante: env. 200°C).

3 Poser le pain dans le plat à gratin ou sur la plaque, arroser de vin, ajouter les tranches de jambon et le fromage à raclette.

4 Cuire env. 15 minutes au niveau de la deuxième rainure depuis le bas du four, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Sortir du four, répartir la garniture aux oignons sur les croûtes, assaisonner et décorer.

VOUS TROUVEREZ LA VIDÉO DE CETTE RECETTE SUR RACLETTE-SUISSE.CH/RECETTES



Pour des fêtes pleines de saveurs

La raclette, le repas idéal pour Noël ou Nouvel An. Elle est facile à préparer, plaît à tout le monde et se combine avec une foule de délicieux accompagnements. Et le mieux, c'est qu'elle n'exige pas de passer des heures en cuisine; vous pouvez donc profiter de vos invité-es en toute tranquillité.

Pain party au fromage à raclette

VEGGIE 

🕒 PRÉPARER: 20 MINUTES, CUIR: 25–30 MINUTES

Pour 8 à 12 personnes comme apéritif

- papier sulfurisé
- 1 plaque de four
- 1 pain d'env. 500 g

Beurre composé

- 2–3 gousses d'ail pressées
- 3 cs de persil haché
- 50 g de beurre ramolli
- poivre du moulin
- ½ cc de sel
- 300 g de tranches de fromage à raclette coupées en quatre

Préparation

- 1 Pain:** découper de profondes entailles espacées d'env. 2 cm dans le sens de la longueur du pain, puis dans le sens de la largeur, pour obtenir une sorte de damier. Les entailles devraient aussi profondes que possible, mais le pain devrait encore tenir d'une pièce.
 - 2 Beurre composé:** mélanger l'ail, le persil, le beurre, le poivre et le sel à l'aide d'une fourchette.
 - 3** Préchauffer le four à 190°C (air chaud/chaleur tournante: 170°C). Insérer les tranches de fromage à raclette dans le sens de la longueur et de biais dans les entailles pratiquées dans le pain.
 - 4** Déposer le pain sur le papier sulfurisé et répartir uniformément le beurre composé sur le pain et dans les entailles. Cuire 25–30 minutes sur la deuxième rainure du bas du four préchauffé.
 - 5** Servir le pain hérisson dans le papier cuisson.
- Conseil** Insérer du jambon dans les entailles en plus du fromage.



Raclette aux agrumes et à la grenade

VEGGIE 

🕒 PRÉPARER: 20 MINUTES

Pour 4 personnes

- 1 four à raclette et poêlons
- 800 g** de fromage à raclette, en tranches
- 2-4 agrumes (oranges, pamplemousses, citrons, etc.)
- 1 grenade, épinée
baies roses (poivre rose)
- 1 kg** de pommes de terre en robe des champs, à servir chaudes

Préparation

- 1 Fileter les agrumes ou les peler et les couper en tranches.
- 2 Placer le fromage à raclette dans un poêlon. Laisser fondre, puis assaisonner. Garnir de quartiers d'agrumes et de pépins de grenades.
- 3 Servir avec des pommes de terre.

Conseil Pour fileter, enlever le dessus et le dessous de l'agrumes jusqu'à la pulpe, de même que la pelure. Retirer les filets, entre les différentes couches, à l'aide d'un couteau bien aiguisé.



Raclette à la truffe et aux fruits

VEGGIE 

🕒 PRÉPARER: 15 MINUTES

Pour 4 personnes

- 1 four à raclette et poêlons
év. râpe à truffe
- 800 g** de fromage à raclette en tranches
- 1-2 oignons rouges coupés en fines lamelles
- 2 poires mûres tranchées finement
- 2 pommes tranchées finement
- 1 truffe ou pesto de truffe
piment en poudre, à volonté

Préparation

- 1 Répartir des lamelles d'oignon, de poire et de pomme dans le poêlon, couvrir de fromage à raclette.
- 2 Faire fondre le fromage au four ou au grill.
- 3 Retirer le poêlon de la source de chaleur et parsemer de fines tranches de truffe ou de pesto de truffe. Assaisonner d'un peu de piment en poudre.

Conseil Les truffes et le pesto de truffe sont disponibles dans les épiceries fines. Le pesto de truffe peut être congelé dans un bac à glaçons pour en faire des portions. En cas de conservation du pesto au frigo, le recouvrir généreusement d'huile de tournesol ou de colza et bien nettoyer le bord du bocal.



Raclette Suisse
Weststrasse 10
CH-3000 Berne 6
Tél. +41 31 359 53 25
info@raclette-suisse.ch

raclette-suisse.ch

Suivez-nous sur

 Raclette Suisse

 [raclettesuisse](https://www.instagram.com/raclettesuisse)