



Raclette Suisse. Saveur et convivialité garantis.

Selon d'anciens écrits provenant de couvents des cantons de Nidwald et d'Obwald, les bergers de Suisse centrale connaissaient la raclette au 12^e siècle déjà comme repas savoureux et revigorant: on mettait une demi-meule de fromage à fondre près du feu et raclait au fur et à mesure la couche fondue. En Valais, les premières traces écrites de ce mode de préparation du fromage datent de l'an 1574. On retrouve aussi ce plat typique dans les aventures de «Heidi» dans le roman de Johanna Spyri. Dans ces régions, le fromage a longtemps été le principal aliment de base des habitants des alpages. Il fallut toutefois attendre le 20^e siècle pour que la raclette descende dans les vallées et se mue de plat paysan en plat national suisse. Dérivé du verbe «racler», le nom de la raclette fait référence au mode de préparation traditionnel, car l'on raclait le fromage fondu sur la meule.

Le mode de préparation de la raclette, plat national suisse par excellence, n'a pas beaucoup changé et sa recette est restée simple: un beau morceau de fromage à raclette suisse, quelques ingrédients choisis, un bon verre de vin ou une tasse de thé et quelques amis: bonne humeur et convivialité garanties!



Envie du fromage le plus chaud de Suisse?

Raclette Suisse – le fromage à raclette suisse – est reconnaissable à son naturel, à sa saveur corsée et à son excellente aptitude à la fonte. La marque Raclette Suisse est synonyme de provenance suisse et garantit un fromage de qualité irréprochable.

Zone de fabrication	Plusieurs cantons le long de l'arc alpin.			
Description du produit	Fromage gras à pâte mi-dure fondante, à base de lait de vache cru ou pasteurisé, sans additifs. Des cultures spéciales garantissent un vieillissement optimal du fromage ainsi qu'une excellente aptitude à la fonte.			
Goût	Franc, doux, de plus en plus prononcé à mesure que le fromage vieillit.			
Durée d'affinage	Optimale 3 à 5 mois.			
Valeurs nutritives moyennes par 100 g	Eau	42 g	Sel minéraux	4 g
	Protéines	26 g	Calories	340 kcal
	Matière grasse	28 g	Joules	1424 kJ





Raclette Suisse. Conseils pratiques.



- La préparation** Par personne, compter 200 à 250 g de fromage et autant de pommes de terre en robe des champs. Cuire les pommes de terre dans leur peau pendant env. 30 min. Elles doivent rester fermes. Découper le fromage en tranches de la taille d'un poêlon, dresser la table sans oublier le moulin à poivre, les condiments et les garnitures – et c'est prêt!
- Les garnitures** La raclette se marie très bien avec des herbettes et salades fraîches, des légumes juteux tels que poivrons, cornichons, petits épis de maïs, mais aussi avec des fruits confits à la moutarde, des champignons, des fruits frais et des noix, etc.
- La boisson** Un vin blanc ou un rosé corsé, ou alors un vin rouge léger, sont parfaits pour accompagner une raclette conviviale. Une bière blonde convient aussi. Les fins connaisseurs recommandent les tisanes et le thé noir, qui activent la digestion.
- Le dessert** Le point final d'une raclette sera idéalement une salade de fruits frais ou un délicat sorbet aux fruits.
- Les restes** Les restes de fromage à raclette peuvent être utilisés pour des sandwiches ou dans des salades ainsi que pour des soulés, des gratins et des croque-monsieur. Le fromage à raclette se conserve environ huit jours sous film alimentaire, et deux mois emballé sous vide.
- Le nettoyage** Mettre les ustensiles, les poêlons et les couverts à tremper dans de l'eau froide, puis les rincer et les mettre dans le lave-vaisselle ou les laver à l'eau chaude avec du produit de vaisselle. Essuyer le four à raclette avec un chi on humide et un peu de produit à vaisselle.
- Les odeurs** Pour neutraliser l'odeur du fromage pendant la nuit, disposer sur une assiette des tranches de citron ou d'orange piquées de clous de girofle.
- Le four à raclette**
- Traditionnel** Four à racler (pour demi-meules et quarts de meule).
- Simple et rapide** Four à raclette électrique avec poêlons. On peut aussi faire fondre le fromage au four ou au micro-ondes (dans un moule à gratin).
- Original** Four d'extérieur pour le balcon et le jardin.