



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 herbes 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 chiffon 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.