



FROMAGES
DE SUISSE

Raclette Suisse –
à fondre de plaisir!





Envie du fromage le plus «chaud» de Suisse?

Le fromage à raclette suisse, *un morceau de nature pure*, se fabrique encore aujourd'hui selon la recette ancestrale, avec un grand savoir-faire artisanal, et en deux variantes: avec du lait cru ou du lait pasteurisé. Au Moyen-âge, les bergers chauffaient le *fromage à raclette au feu de bois* et raclaient la meule fondante et odorante sur leur assiette. Depuis, rien ou presque n'a changé dans la préparation *de la Raclette, le plat national suisse*, si ce n'est les foyers ouverts qui se font plus rares. Aussi *les fans de Raclette* ont-ils opté aujourd'hui pour *le four à raclette si pratique*, que l'on trouve partout dans le commerce.

Plaisir des papilles et convivialité: *garantis aussi bien avec*

la raclette suisse classique ...

**Recette de base pour
4 personnes:
800 g de petites
pommes de terre
800 g de fromage à raclette
suisse, en tranches**

**Garnitures classiques:
Cornichons au vinaigre
Petits oignons
Mixed Pickles
Poivre
Paprika**

Préparation:

- Par personne, compter environ 200 g de fromage à raclette suisse (en un seul morceau ou en tranches fines) et environ 200 g de petites pommes de terre.

- Racler la croûte du fromage, mais ne jamais l'enlever. Elle devient très croustillante à la fonte et elle dégage une bonne odeur.

- Ne pas laisser trop longtemps au four les poêlons remplis de fromage à raclette, pour éviter que le fromage ne graisse.

Pour de plus amples informations, consultez le site:
www.raclette-suisse.ch



... qu'avec les raclettes «originales», préparées avec des ingrédients inattendus. Laissez libre cours à votre imagination et à votre inspiration!
Créez vos propres recettes de Raclette!



Echalotes au vinaigre balsamique

**500 g d'échalotes,
épluchées
4 cs de sucre
2,5 dl de bouillon de
légumes corsé
2 dl de vinaigre balsamique
1/2 bouquet de thym
1 cc de grains de
poivre noir**

1. Faire caraméliser le sucre dans une petite casserole. Ajouter les échalotes, déglacer avec le bouillon, ajouter le vinaigre balsamique. Ajouter les épices, faire cuire les échalotes à feu moyen jusqu'à ramollissement.

2. Retirer du feu, laisser refroidir dans le bouillon. Réserver au frais jusqu'à utilisation. Avant de servir, laisser chamber à température ambiante.

Poireau doux-amer

**500 g de poireau
5 dl d'eau
3 petits piments rouges,
piqués en plusieurs
endroits
3 dl de vinaigre de
vin blanc
1 cs de sel
3 brins de romarin
2 feuilles de laurier**

1. Couper le poireau en tronçons. Chauffer l'eau avec tous les ingrédients. Faire cuire le poireau jusqu'à ramollissement.

2. Retirer du feu, laisser refroidir dans le bouillon. Réserver au frais jusqu'à utilisation. Avant de servir, laisser chamber à température ambiante.

Le Raclette Suisse, le fromage à raclette au bon lait suisse flatte le palais et nourrit l'âme. En fondant, il a vraiment de la classe!

Pizzaiolo

8 poêlons

350 g de fromage à raclette suisse, en tranches

2 tomates

1 oignon haché

1 gousse d'ail coupée en morceaux

1 cs d'huile de tomates séchées

3 tomates séchées, coupées en tranches

1/2 bouquet d'origan, haché

1/2 bouquet de persil, haché

Sel, poivre

1. Placer 1 tranche de fromage dans chaque poêlon. Couper les tomates en tranches, répartir les rondelles sur le fromage. Découper le reste du fromage en fines lanières, réserver.

2. Faire suer les oignons et l'ail dans l'huile, mélanger avec les tomates séchées et des herbes, répartir ce mélange dans les poêlons. Assaisonner, garnir avec des tranches de fromage. Laisser fondre dans le four à raclette.

Accompagnement:

Pain blanc ou petites pommes de terre rondes en robe des champs.



Tout sauf classique! Fermez les yeux, laissez *fondre lentement le fromage à raclette fondant sur la langue* et découvrez son goût unique ... *L'effet de surprise est parfait!* Du fromage à raclette onctueux et fondant, une poire au vin rouge appétissante et odorante, le tout garni de romarin – *vous épaterez vos invités à tous les coups.*

Poires au romarin

8 poêlons

7,5 dl de vin rouge

3 brins de romarin

8 grains de poivre

2 clous de girofle

4 petites poires

300 g de fromage à

raclette suisse,

en tranches

1 cc de feuilles de romarin

frais, hachées

Poivre

1. Chauffer le vin avec le romarin, le poivre, les clous de girofle. Peler les poires, les couper en deux, enlever le coeur. Faire cuire jusqu'à ramollissement dans le vin chaud, laisser refroidir dans le vin.

2. Répartir le fromage dans les poêlons, parsemer de romarin. Laisser égoutter les poires sur du papier ménage, les découper en éventail et les disposer sur les tranches de fromage.

3. Laisser fondre dans le four à raclette.

Accompagnement:

Pain aux noix, pain paysan, baguette ou petites pommes de terre rondes en robe des champs.



Abricots séchés au lard

2 portions

16 abricots entiers séchés et dénoyautés*
16 petites feuilles de sauge
16 tranches de lard à manger cru
1 oignon haché fin
1 cs d'huile de colza
350 g de fromage à raclette suisse, en tranches
Poivre

1. Inciser les abricots, insérer une feuille de sauge à l'intérieur, puis les enrouler avec une tranche de lard. Faire suer les oignons dans l'huile chaude, réserver.

2. Répartir les tranches de fromage sur 4 assiettes, parsemer d'oignon haché, garnir avec les abricots, assaisonner.

3. Faire gratiner 2 assiettes au milieu du four préchauffé à 200° C. Pour le second service, faire gratiner les 2 assiettes restantes. Ainsi, le fromage reste toujours agréablement chaud.

Accompagnement:

Pain aux noix, pain paysan, baguette ou petites pommes de terre rondes en robe des champs.

Vous aimez le doux-amer? *Essayez donc cette recette et laissez vous surprendre!* Les lardons croustillants et l'arôme du thym se marient parfaitement avec *le goût doux et corsé du Raclette Suisse.*

* disponible dans le commerce sous le nom de «Soft Fruit». On peut remplacer les abricots par des moitiés d'abricots, en doublant la quantité (pocher brièvement dans l'eau bouillante)



Un classique préparé dans le poêlon.

Le curry donne à cette *raclette spéciale* une *touche orientale*, et la *croûte savoureuse* du *fromage* met la note finale.

Courgette au curry

8 poêlons

1 courgette, en tranches

1 cs d'huile de colza

1 oignon haché fin

1 gousse d'ail pressée

1 cs de poudre de curry

Madras

Fruits à la moutarde

coupés grossièrement

Sel, poivre

300 g de fromage à

raclette suisse,

coupé en tranches

1. Faire chauffer l'huile. Rôtir la courgette, les oignons, l'ail, la poudre de curry environ 2 minutes, assaisonner, laisser refroidir.

2. Répartir les tranches de courgette dans les poêlons, garnir de fromage et de fruits à la moutarde, assaisonner, laisser fondre dans le four à raclette.

Accompagnement:

Pommes de terre en robe des champs (petites pommes de terre rondes)



Fondu dans des *poêlons à raclette*...



Compote de fruits secs

8 poêlons

3,75 dl de vin blanc
50 g de sucre
bâton de cannelle de 5 cm
1/2 gousse de vanille,
coupée dans le sens
de la longueur
4 feuilles de sauge
1 cc de grains de
poivre noir
300 g de fruits secs
mélangés (p.ex. figues,
poires, abricots, cerises,
raisins secs)
1 cs de kirsch

1. Faire cuire le mélange vin, sucre, cannelle, vanille et sauge. Ajouter les fruits, laisser cuire 5 minutes à feu doux, retirer du feu, laisser refroidir à couvert.
2. Retirer les fruits du bouillon, filtrer les épices et remettre les fruits dans le bouillon. Aromatiser avec le kirsch.
3. Faire fondre le fromage dans les poêlons dans le four à raclette. Servir avec la compote, assaisonner selon les goûts.

Accompagnement:
Pain aux noix, pain bis, pain paysan, baguette

... ou dans le *four*, servi avec des fruits séchés ou du chou-fleur – le Raclette Suisse tombe toujours à pic!



Chou-fleur

2 portions

1 petit chou-fleur
Eau salée
8 tranches de jambon
350 g de fromage à
raclette suisse,
en tranches
2 cs de panure
3/4 bouquet de ciboulette
ciselée
2–3 cs de pignons
Poivre

1. Découper le chou-fleur en grosses rosettes, le cuire à la vapeur, égoutter, laisser refroidir.
2. Disposer d'abord les 8 tranches de jambon, puis les tranches de fromage sur 4 petites assiettes, puis les rosettes de chou-fleur. Travailler le reste du fromage au cutter avec la panure pour obtenir un appareil grumeleux, incorporer la ciboulette, répartir le mélange sur les rosettes de chou-fleur. Parsemer de pignons, assaisonner.
3. Faire gratiner 2 assiettes au milieu du four préchauffé à 200° C. Pour le second service, faire gratiner les 2 assiettes restantes. Ainsi, le fromage reste toujours agréablement chaud.

Accompagnement:
Pain bis, pain paysan, baguette ou pommes de terre en robe des champs (petites pommes de terre rondes)

Il vous reste des petites pommes de terre rondes de la veille? *C'est parfait pour préparer une délicieuse raclette.* Vous pouvez tranquillement vous permettre une ration en plus, car *le cumin stimule la digestion.* Un repas vite fait, bien fait et raffiné.

Pommes de terre au cumin et au lard

8 poêlons

1,5 l d'eau
2 ct de sel
1 cs de cumin
8 petites pommes de terre
300 g de fromage à raclette suisse, en tranches
³/₄ cc de cumin
80 g de lardons en dés
Poivre

1. Faire cuire l'eau, le sel et le cumin.
2. Couper les pommes de terre en quatre sans les éplucher, les faire cuire à la vapeur 10 à 15 minutes, égoutter, laisser refroidir.
3. Répartir le fromage dans les poêlons, garnir avec les quartiers de pommes de terre et les lardons, laisser fondre dans le four à raclette.



Les fines herbes pour mettre des accents parfumés ...

Des crostini croustillants – *gratinés avec un fromage à raclette corsé* – c'est ça LE plaisir estival!



Crostini

8 poêlons

8 tranches de baguette
3 cs d'huile de colza
1 gousse d'ail, pressée
1/3 cc de sel, poivre
1 botte d'oignons
de printemps
2 brins de romarin,
feuilles hachées
1 bouquet de persil haché
Feuilles de 4 brins de thym
4 tranches de jambon cru,
coupées en deux
300 g de fromage à raclette
suisse, en tranches

1. Placer les tranches de baguette sur une tôle et faire cuire environ 10 minutes au four à 200° C. Laisser refroidir.
2. Mélanger l'huile, l'ail, le sel, et le poivre. Découper les oignons et les fanes en rondelles et mélanger avec les fines herbes.
3. Répartir les tranches de baguette dans les poêlons, badigeonner avec quelques gouttes d'huile, ajouter les fines herbes, le jambon cru, le fromage, rajouter un peu de mélange aux fines herbes, laisser fondre dans le four à raclette.

Pas le temps pour faire de la grande cuisine?

Découpez vite quelques légumes en petits morceaux

et *hop dans la poêle!* Pour terminer en beauté, recouvrez le tout avec *une généreuse portion de fromage à raclette*, et le tour est joué! *Bon appétit!*

Poêlée de légumes

2 portions

500 g de petites pommes de terre
500 g de légumes mélangés épluchés,
p. ex pois mange-tout, courgettes, paprika, aubergines, carottes
1 oignon émincé
1 gousse d'ail en lamelles
2 cs d'huile de colza
1 dl bouillon de légumes
1 bouquet de persil, haché
2 cc de feuilles de thym frais
Sel, poivre
350 g fromage à raclette suisse, en tranches

1. Couper les pommes de terre non épluchées en fines tranches et les légumes en petits morceaux.

Saisir dans la poêle avec l'oignon et l'ail dans l'huile chaude environ 2 minutes. Déglacer avec le bouillon, laisser mijoter à couvert environ 3 minutes.

Retirer le couvercle, laisser réduire le liquide de moitié. Remuer de temps en temps.

2. Ajouter thym, sel et poivre.

3. Intercaler les tranches de fromage entre les légumes, mettre le couvercle, faire rôtir environ 3 minutes sans remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir dans la poêle.



Pour l'apéritif, en entrée ou pour les petites faims, *dehors sur le grill ou à l'intérieur au four* – farcis avec du fromage à raclette et parfumés aux fines herbes et aux piments rouges, les champignons de Paris deviennent *un délice culinaire original!*

Champignons de Paris farcis

4 portions

16 gros champignons de Paris
1 plat en aluminium perforé pour le grill
350 g de fromage à raclette suisse, coupé en dés
1–2 gousses d'ail, hachées
1 cs de feuilles de thym frais
1 petit piment épépiné, haché

1. Couper les pieds des champignons, placer les têtes dans le plateau en alu.
2. Mélanger le fromage, l'ail, le thym, le piment et farcir les champignons avec le mélange.
3. Placer le plateau en alu sur le grill à braise moyenne, couvrir, faire griller 5–8 minutes.

Accompagnement:
Pommes de terre en robe des champs (petites pommes de terre rondes) ou pain bis, pain paysan, baguette.

Conseil:
On peut aussi remplacer le grill par le four à 200° C.

