



LA RACLETTE

Nos recettes !

frifri[★].BE



RECETTES RACLETTE



Envie de donner du pep's à vos raclettes ?

Lorsque l'on pense "raclette", on pense souvent "pomme de terre, charcuterie et fromages à raclette".

Mais il existe de nombreuses manières de personnaliser ce repas : légumes, types de fromages ou épices.

Vous pouvez même utiliser l'appareil en version sucrée.

Découvrez quelques idées pour changer de la recette traditionnelle.

Quantités, trucs et astuces

Lorsque nous préparons une raclette, nous avons souvent tendance à avoir les yeux plus grands que le ventre, il est donc important d'avoir en tête les quantités avant de faire vos achats.

Nous vous conseillons par personne:

- ★ 150 à 200g de fromage
- ★ 100 à 150g de charcuterie
- ★ 150 à 200g de pomme de terre
- ★ 150 à 200g de légumes

Faites précuire vos légumes juste à point pour pouvoir terminer la cuisson sur le grill et obtenir de bons légumes croquants.

Pas de gâchis: pensez à utiliser les ingrédients en trop dans d'autres recettes : croque-monsieur, feuilletés au fromage ou quiches.

IDÉES SALÉES



La raclette italienne

Remplacez les pommes de terre par des **gnocchis** moelleux et poêlés.

Ajoutez quelques légumes confits à l'huile d'olive : **tomates, aubergines, poivrons ...** Accompagnez de **mozzarella** et de **jambon cru**.

Assaisonnez le tout avec un peu de pesto ou tout simplement du basilic ciselé.

La raclette forestière

Faites cuire au préalable un **butternut** et coupez-le en petits dés.

Placez le butternut dans le poêlon et accompagnez-le de quelques morceaux de **cèpes** et de **lard fumé**.

Remplacez le fromage à raclette par du **Brie de Meaux**.

Pour un peu de croquant, ajoutez quelques **noix concassées**.

La raclette du Sud-Ouest

Pensez à jouer avec les différentes variétés de pomme terre, comme par exemple la **vitelotte**.

Faites cuire le **magret de canard** sur la partie grill de l'appareil.

Accompagnez de **fromage de chèvre** et de **piment d'Espelette**.

La raclette océane

Utilisez la plaque de cuisson en version grill pour cuire différents types de poissons ou crustacés : **saumon, noix de saint jacques, calamars, ou gambas**.

Pour encore plus de saveurs, il est possible de les faire mariner au préalable.

La raclette sucrée/salée

Ajoutez quelques morceaux de **poire coupés** en fines lamelles.

Accompagnez de **jeunes oignons, de câpres et de coppa**.

Complétez avec les ingrédients de votre raclette traditionnelle.

IDÉES SUCRÉES



Aux fruits

Déposez dans le poêlon, des morceaux de fruits (**bananes, poires, pommes...**) et arrosez de jus de citron avant de placer le poêlon dans l'appareil.

Saupoudrez de **cassonade** en cours de cuisson.

Faire fondre du **chocolat noir** sur le tout en fin de cuisson.

Parsemez d'un peu de **noix de coco râpée** ou de noix de pécan selon vos envies avant de déguster.

Aux marshmallows

Déposez sur le poêlon **un petit beurre**, du **chocolat** et quelques **marshmallows**.

Placez le poêlon dans l'appareil et attendre que la magie opère.

frifri.BE