



# LA RACLETTE

*Nos recettes !*

frifri<sup>★</sup>.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.

f\*fr\*  
frifri.BE