

Recettes de raclette

Raclette de boudin aux pommes

Il vous faut du fromage à raclette, 1 pomme, du boudin et du citron.

Coupez une pomme en tranches fines, arrosez-les de jus de citron. Ôtez la peau du boudin et coupez-le en rondelles. Pour la cuisson, disposez quelques lamelles de pommes et du boudin dans un poêlon et recouvrez de fromage et poivrez. Vous pouvez si vous aimez y ajouter 1 physalis.

Raclette Indienne aux crevettes

Il vous faut des crevettes roses décortiquées, 1 mangue, du cheddar ou fromage à raclette, des amandes effilées, du curry, du citron vert, du poivre vert en bocal et du sel.

Epluchez la mangue et coupez-la chair en lamelles. Arrosez-les de jus de citron, parsemez-les de curry, de poivre vert concassé et de sel. Pour la cuisson déposez les lamelles de mangue dans le poêlon, ajoutez crevettes, amandes et cheddar, sans recouvrir totalement les crevettes.

Raclette au jambon de Bayonne

Il vous faut du jambon de Bayonne, des champignons de Paris frais, du fromage de brebis basque Ossau iraty (ou autre à votre goût), du persil plat, 1 gousse d'ail, de l'huile d'olive, de l'oignon frais, du piment d'Espelette, du sel.

Hachez l'oignon frais, émincez les tiges vertes. Nettoyez les champignons, émincez-les. Faites les sauter 5 à 7 mn à l'huile d'olive avec le persil ciselé, l'ail haché et l'oignon dans une poêle. Salez à la fin.

Coupez le jambon en lanières.

Pour la cuisson, disposez un peu de champignons dans le poêlon, ajoutez le jambon, du fromage et du piment d'Espelette. Décorez de persil.

Raclette Asiatique

Il vous faut des crevettes roses cuites et décortiquées, des mini épis de maïs au naturel, des boules de mozzarella, des brins de basilic, des tomates cerises, de petits piments rouges frais (ou du piment en poudre).

Coupez les tomates en deux. Egouttez les épis de maïs. Fendez les piments, retirez les graines, coupez-les en rondelles très fines. Tranchez les boules de mozzarella. Disposez les ingrédients dans différents petits plats.

Pour la cuisson, déposez des crevettes dans le poêlon, ajoutez tomates, maïs et mozzarella. Parsemez d'un peu de piment. Ajoutez du basilic après cuisson.

Raclette de poulet mariné aux lardons

Il vous faut des pommes de terre à chair ferme, des blancs de poulet, des lardons, 1 reblochon, du citron, des brins de thym, 1 gousse d'ail, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Mélangez les blancs de poulet dans un plat avec le jus de citron, l'ail pressé, le thym effeuillé, du sel et du poivre. Laissez mariner 3 h au frais. Déposez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée, portez à ébullition, cuisez environ 20 mn. Poêlez les blancs de poulets à l'huile, coupez-les en tranches. Disposez quelques tranches de poulet dans un poêlon, recouvrez de fines tranches de Reblochon et parsemez de lardons. Servez avec les pommes de terre chaudes.

Raclette ananas-bacon

Il vous faut des tranches d'ananas, de fines tranches de bacon, du fromage à raclette, du paprika ou de piment d'Espelette.

Coupez l'ananas en lamelles. Pour la cuisson, garnissez le poêlon avec de l'ananas et du bacon. Posez une tranche de fromage à raclette dessus. Parsemez de paprika ou de piment.

Raclette fruitée au Roquefort

Il vous faut du Roquefort, des pruneaux moelleux dénoyautés, des tranches très fines de jambon blanc italien, des pommes de terre, du sel et du poivre.

Plongez les pommes de terre non pelées dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition, cuisez 20 à 25 mn. Coupez le jambon en lanières, le roquefort bien froid en cubes. Egouttez les pommes de terre, pelez-les, coupez-les en rondelles.

Pour la cuisson, garnissez le poêlon de pommes de terre, ajoutez le jambon et quelques pruneaux. Poivrez et parsemez d'un peu de Roquefort.

Raclette côté Sud aux sardines

Il vous faut des pommes de terre, 2 dosettes de safran, 1 feuille de laurier, des sardines à l'huile en boîte, de l'oignon, de l'emmental râpé, des brins de persil plat, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Epluchez les pommes de terre, déposez-les dans une casserole d'eau froide salée, ajoutez 1 dosette de safran et le laurier. Portez à ébullition, laissez cuire 20 mn environ. Laissez-les tiédir et coupez-les en rondelles.

Emincez l'oignon. Faites-le fondre 5 mn avec de l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les pommes de terre, le reste de safran et du poivre. Mélangez doucement.

Pour la cuisson, garnissez le poêlon de pommes de terre, ajoutez des morceaux de sardines, parsemez de fromage. Décorez de persil après cuisson.