



Raclette du Valais AOP

Recette Classique

La Raclette du Valais AOP constitue un menu idéal pour les repas de famille et entre amis, pour les soirées d'été en plein air, bref, pour passer de joyeux moments en bonne compagnie.

■ Préparation

1 Placer le Raclette Valais AOP sous le corps de chauffe d'un four à demi-meule, en laissant un espace d'au moins 6 centimètres entre le fromage et la source de chaleur.

2 Quand la surface du fromage devient coulante, racler le fromage fondu sur une assiette chaude à l'aide d'un grand couteau en inclinant la demi-meule en direction de l'assiette.

3 À l'origine, le Raclette du Valais AOP était fondu au feu de bois. Depuis l'invention des fours à poêlons dans les années 50, ce mode de préparation s'est fait rare. Toutefois, dans de nombreux restaurants valaisans, les convives peuvent encore déguster une Raclette du Valais AOP traditionnelle, et ainsi profiter de l'ambiance typique que crée la préparation au feu de bois.

■ Ingrédients pour 8 personnes

- ½ meule de Raclette du Valais AOP (env. 2,4 à 2,5 kg)
- 1,6 kg de petites pommes de terre en robe des champs
- Cornichons (à volonté)
- Petits oignons au vinaigre (à volonté)

■ Conseils

Accompagner d'un Fendant valaisan.

Il est aussi possible de préparer du Raclette du Valais AOP dans un four à poêlons. Dans ce cas, veiller à ne pas chauffer le fromage trop longtemps.