



Raclette du Valais AOP

## Gratin de Raclette du Cervin

Aucune autre montagne dans le monde a une telle fascination que le Cervin qui domine Zermatt comme le roi des montagnes – le Cervin et Raclette du Valais AOP, vraiment Valais.

### ■ Préparation

**1** Cuire les pommes de terre en robe des champs. Les éplucher, puis les couper en deux ou en tranches.

**2** **Sauce béchamel:** faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter la farine pour réaliser un roux. Ajouter lentement le lait froid et porter la sauce à ébullition sans cesser de remuer au fouet. Quand la sauce s'épaissit, retirer la casserole du feu et assaisonner avec sel, poivre et muscade. Ajouter un peu de crème et/ou de Fendant valaisan.

**3** Disposer les pommes de terre dans un plat à gratin et les napper de béchamel. Répartir les tranches de Raclette du Valais AOP sur la sauce. Mettre à gratiner durant 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C.

### ■ Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 8 tranches de Raclette du Valais AOP
- ½ cs de beurre
- 1 cs de farine
- 1 dl de lait entier
- ½ cc de sel
- 1 pointe de muscade
- Poivre et Fendant valaisan