



## Raclette du Valais AOP

# Recette Moderne

Le prince des vergers valaisans et un fromage typiquement valaisan pour un mariage au goût du jour: la rencontre a lieu dans des poêlons à raclette.

### ■ Préparation

**1** Porter à ébullition le cidre avec le sucre, puis laisser mijoter durant 5 minutes. Ajouter les abricots dénoyautés et les laisser se gorgier de jus tout en chauffant légèrement (compter pour cela 5 à 10 minutes).

**2** Retirer la casserole du feu et laisser les abricots refroidir dans le jus. Pêcher les abricots et les dresser sur un plat. Assaisonner de poivre au citron et parsemer de mélisse. Servir avec la raclette.

### ■ Ingrédients pour 4 personnes

- 3 dl de cidre
- 2 cs de sucre
- 500 g d'abricots du Valais, coupés en deux et dénoyautés
- Poivre au citron (à volonté)
- Feuilles de mélisse (à volonté)
- 800 g de Raclette du Valais AOP coupé en tranches

### ■ Conseils

Il est bien sûr 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.

Selon les goûts et pour une véritable expérience valaisanne, arroser les abricots d'une cuillère d'abricotine, ou servir cette eau-de-vie d'abricot en guise de succulent digestif.