

La raclette de Sonia

Pour quatre personnes

Un kilo de pommes de terre

800 g de fromage

Pour l'assortiment de charcuteries :

4 tranches de jambon blanc à l'os

8 tranches très fines de jambon cru

4 tranches de bresaola

8 tranches de viande des Grisons

4 tranches de bacon

4 tranches de saucisson au poivre

4 tranches de saucisson pistaché cuit

4 tranches de saucisse de Morteau cuite

100 g de petits oignons grelots au vinaigre

80 g de tomates cerise à l'aigre-doux

50 g de cerneaux de noix

4 figes séchées coupées en quartiers

100 g de petits croûtons aillés



Epluchez les pommes de terre, déposez-les dans le panier vapeur et faites-les cuire une vingtaine de minutes à la vapeur.

Pendant ce temps, disposez le fromage, taillé en tranches épaisses de 5 mm sans retirer la croûte, dans une assiette et la charcuterie dans un plat. Une raclette réussie est une raclette composée de plusieurs sortes de charcuteries, des spécialités fumées, des tranches de saucisson à cuire.

Déposez les pommes de terre dans un plat à gratin avec une louche d'eau de cuisson et installez le plat sur l'appareil à raclette. Répartissez oignons au vinaigre, les cerneaux de noix, les figes séchées et les petits croûtons dans des coupelles.

Quand l'appareil est préchauffé, déposez un morceau de fromage dans un poêlon et versez-le fondant sur des morceaux de pommes de terre et sur de la charcuterie.

Pour le bacon, vous pouvez le déposer dans les poêlons avant de mettre le fromage à fondre, pour faire croustiller la charcuterie.

Au moment de la dégustation, parsemez le fromage fondu d'un cerneau de noix, d'un croûton de pain ou d'un morceau de figue. Dégustez avec un oignon grelot ou une tomate cerise à l'aigre-doux.