



Tarte au fromage à raclette - vive les restes!

Après une soirée raclette conviviale, il y a souvent des restes: quelques pommes de terre, des tranches de fromage, des cornichons, peut-être même des petites saucisses grillées. Au lieu de tout mettre au frigo, puis de tout jeter plus tard, fais-en un excellent plat! Cette tarte au fromage à raclette est l'idéal pour utiliser les restes de manière créative. Elle est vite faite, merveilleusement croustillante, bien épicée et presque meilleure que la raclette elle-même. Dans ma vidéo, je prépare la tarte avec du fromage à raclette, une poire et du miel – une combinaison simple mais savoureuse. Tu peux adapter la recette à volonté en fonction des restes dont tu disposes.

Ingrédients pour 1 plaque

- 1 rouleau de pâte feuilletée (rectangulaire, pour une plaque)
- 6 à 8 tranches de fromage à raclette
- 1 poire mûre, coupée en fines tranches ou en quartiers
- 2 cs de miel
- Un peu d'épices à raclette
- 1 œuf entier (pour badigeonner)

Préparation:

1. Préchauffer le four à 150 °C (chaleur tournante).
2. **Pâte feuilletée**
La déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
3. **Garniture**
Répartir uniformément les tranches de fromage à raclette sur la pâte; recouvrir ensuite avec les quartiers de poire; arroser de miel et saupoudrer généreusement d'épices à raclette.
4. **Bords**
Replier les bords de la pâte feuilletée sur tout le pourtour et badigeonner avec
5. **Cuisson**
Environ 25-35 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée et croustillante.
6. **Servir**
De préférence encore chaude. La tarte se marie parfaitement avec un verre de vin blanc ou une petite salade..

Astuce

S'il te reste des pommes de terre cuites, du lard, du maïs ou des cornichons, coupe-les en petits morceaux et dépose-les sur la tarte. Tu peux presque tout utiliser pour cette recette.

Recommandation de vin

Carmelin Petite Arvine
du Valais AOC



<https://www.denner.ch/de/weinshop/carmelin-petite-arvine-du-valais-aoc-p1026478?q=Carmelin+Petite+Arvine++du+Valais+AOC>