

Pour les plus audacieux: quatre variations de raclettes exotiques.



Comme bien des choses, il est difficile de surpasser une raclette classique. Mais sortir parfois un poêlon du four au goût totalement différent et extravagant est une vraie expérience!

«La bonne humeur a un nom: la raclette». Du bon fromage, une bouteille de vin blanc suisse et de délicieuses garnitures en bonne compagnie. En hiver, il n'existe rien de mieux qu'une soirée raclette ou fondue avec des amis.

Lorsque les vachers ont découvert la raclette il y a 400 ans dans les Alpes valaisannes, ils n'auraient jamais pensé qu'il existerait une fois autant de sortes de raclette, allant du fromage de chèvre au fromage aux truffes, jusqu'au fromage au piment.

Peut-être se retourneraient-ils même dans leur tombe s'ils apprenaient les combinaisons extravagantes que nous avons concoctées. Mais finalement, il faut bien goûter de nouvelles choses et être curieux, non? Ces quatre sortes de raclettes ont gagné les élections démocratiques avec mes amis et leur favorite était effectivement la variante avec de la viande de bœuf fumée et de la roquette.

Aimes-tu les raclettes spéciales? Ou préfères-tu la raclette classique? Dis-nous ton avis sur

[Denner Facebook](#) _!

Raclette tomate-mozzarella

- 200 g de mozzarella
- 60 g de tomates cerises
- Basilic frais
- Origan frais

Raclette gorgonzola-courge cireuse

- 120 g de gorgonzola au mascarpone ou de fromage de chèvre
- Thym frais
- Miel liquide
- 100 g de courge cireuse, coupée en fines tranches

Raclette champignons-crème

- 4 tranches de fromage à raclette (env. 130 g)
- 4 gros bolets (ou selon le goût), coupés en fines lamelles ou en dés
- 2 cs de crème fraîche
- 1 cc de ciboulette coupée

Raclette viande de bœuf fumée-roquette

- 4 tranches de fromage à raclette (on peut aussi prendre du fromage à raclette à l'ail et laisser de côté l'ail frais)
- ¼ de gousse d'ail, râpée
- 20 g de viande de bœuf fumée
- Roquette fraîche

1. Valable pour les quatre sortes de raclette: posez une tranche de fromage dans le poêlon, recouvrez-le avec les garnitures (attention: n'empilez pas trop haut les ingrédients, car sinon ils brûlent avant que le fromage ne soit fondu).
2. Raclez le contenu sur l'assiette et dégustez la raclette avec les pommes de terre!