

Raclette express au four avec oignons, lard et...



Si une fois ça presse, on peut aussi préparer une grosse quantité de raclette en une fois au four. De plus, si un alliage équilibré de salé, piquant et sucré se cache sous le fromage, alors cela devient délicieux.

Un petit conseil avant de commencer: ne vous laissez surtout pas intimider! Quand je parle de ma recette préférée lors d'une tablée avec four à raclette, poêlons et 37 garnitures, les autres font la moue. Pourquoi? Parce que j'ajoute une note sucrée au mélange de fromage, lard et oignons: des raisins secs. Et lorsque quelqu'un ose goûter ma création, elle est saluée par des acclamations! Comme vous le savez, la sagesse est le fruit de l'expérience. Et si quelqu'un n'aime pas les raisins secs, il restera aux lard et oignons. Bon appétit!

- 800 g de pommes de terre à raclette
- 800 g de fromage à raclette
- 1 oignon rouge de taille moyenne, émincé
- 120 à 160 g de dés de lard, par ex. IP-SUISSE
- 1½ poignée de raisins secs
- Epices à volonté

1. Cuissez les pommes de terre à raclette dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient molles.
2. Egouttez les pommes de terre, coupez-les en deux ou en quarts suivant leur taille.
3. Mettez-les dans un moule à gratin, ajoutez les autres ingrédients sauf le fromage.
4. Pour terminer, garnissez le plat avec le fromage à raclette, puis glissez-le dans le four préchauffé à 220 degrés. La cuisson est terminée lorsque le fromage est complètement fondu; cela prend 10 à 15 minutes.

Temps de préparation: environ 35 minutes

Le Pied de Vigne Féchy AOC La Côte

Robe jaune clair. Nez complexe évoquant les fleurs et les fruits exotiques. Bouche délicate et séveuse avec une finale minérale.



[Voir dans le weinshop](#) >