

La raclette 4

Vous connaissez la raclette ? Certainement ! C'est un plat traditionnel suisse. Il est devenu très populaire dans les stations de ski et aujourd'hui c'est le plat préféré des Français. Mais qu'est-ce que c'est ? C'est du fromage fondu qu'on sert avec des pommes de terre et de la charcuterie. La légende raconte que ce plat est né au Moyen Âge. On trouve les premières traces de raclette en Valais à la fin du XVIème siècle. Grâce à un médecin de Sion, Collinus, on apprend que ce fromage n'a pas beaucoup de qualités nutritives. Quand il fait froid pendant l'hiver, les bergers (les gens qui s'occupent des moutons) suisses se retrouvent autour d'un grand feu pour manger et ils ont du pain, du fromage et du vin. Un jour quand il fait très froid, Léon, l'un des bergers, a envie d'un repas chaud. Comme il n'a pas d'ustensiles de cuisine avec lui, il a l'idée de faire cuire son fromage directement sur le feu. Voilà comment le fromage rôti est né.



Ensuite, dans les chalets valaisans (le Valais est une région de la Suisse) on coupe les grands fromages rond en deux et on pose une moitié sur une pierre plate devant la cheminée et on l'approche du feu. Quand le fromage commence à fondre et faire des bulles on le racle avec une spatule en bois et le fait couler sur des pommes de terre chaudes. Le mot raclette vient donc du verbe racle et le mot raclette existe depuis 1874 mais c'est le poète Perollaz qui a baptisé ce plat du nom de raclette, lors de l'Exposition Cantonale Valaisanne de 1909. Le four à raclette a été inventé en 1921 et autrefois c'était une véritable fête de faire une raclette.



Mais la raclette va rester un plat très local jusqu'en 1964 quand le Valais fait connaître à toute la Suisse ce plat. Aujourd'hui la raclette est mondialement connue et il existe une variante savoyarde. Depuis longtemps la raclette est un grand classique des repas d'hiver, souvent associé aux vacances à la montagne et au ski, la raclette descend des pistes et se consomme un peu partout. Pas moins de 34.000 tonnes de fromage à raclette ont été consommées en France et les ventes d'appareil à raclette ont explosés dans le même temps.

La préparation

- 1 Cuire les pommes de terre environ 30 minutes à l'eau salée.
- 2 Pendant ce temps, préparer des grands plats de charcuterie, compter 2 à 4 tranches par personne pour les grands mangeurs. Accompagner de pommes de terre, de salade avec la vinaigrette de son choix, de cornichons et de tomates.
- 3 Pour un repas de raclette réussie, répartir de la garniture dans chacune des assiettes des convives. Puis préchauffer l'appareil à raclette et placer une tranche de fromage par poêlon, laisser fondre et même un peu grillé. Déposer sa tranche à raclette fondue sur un bout de pomme de terre et de jambon, il est temps de déguster. Ne pas oublier les cornichons !
- 4 Découvrez d'autres recettes de raclette comme : recette de la raclette végétarienne, recette raclette landaise au magret de canard, recette raclette au foie gras et jambon cru, recette raclette au chèvre, poulet et miel, recette raclette au bleu, recette raclette ch'ti au jambon et endives au maroilles. De plus, ces articles sur la thématique fromage à raclette peuvent vous intéresser : raclette de Noël : des idées festives, raclette : idées de recettes pour recycler les restes de fromage,

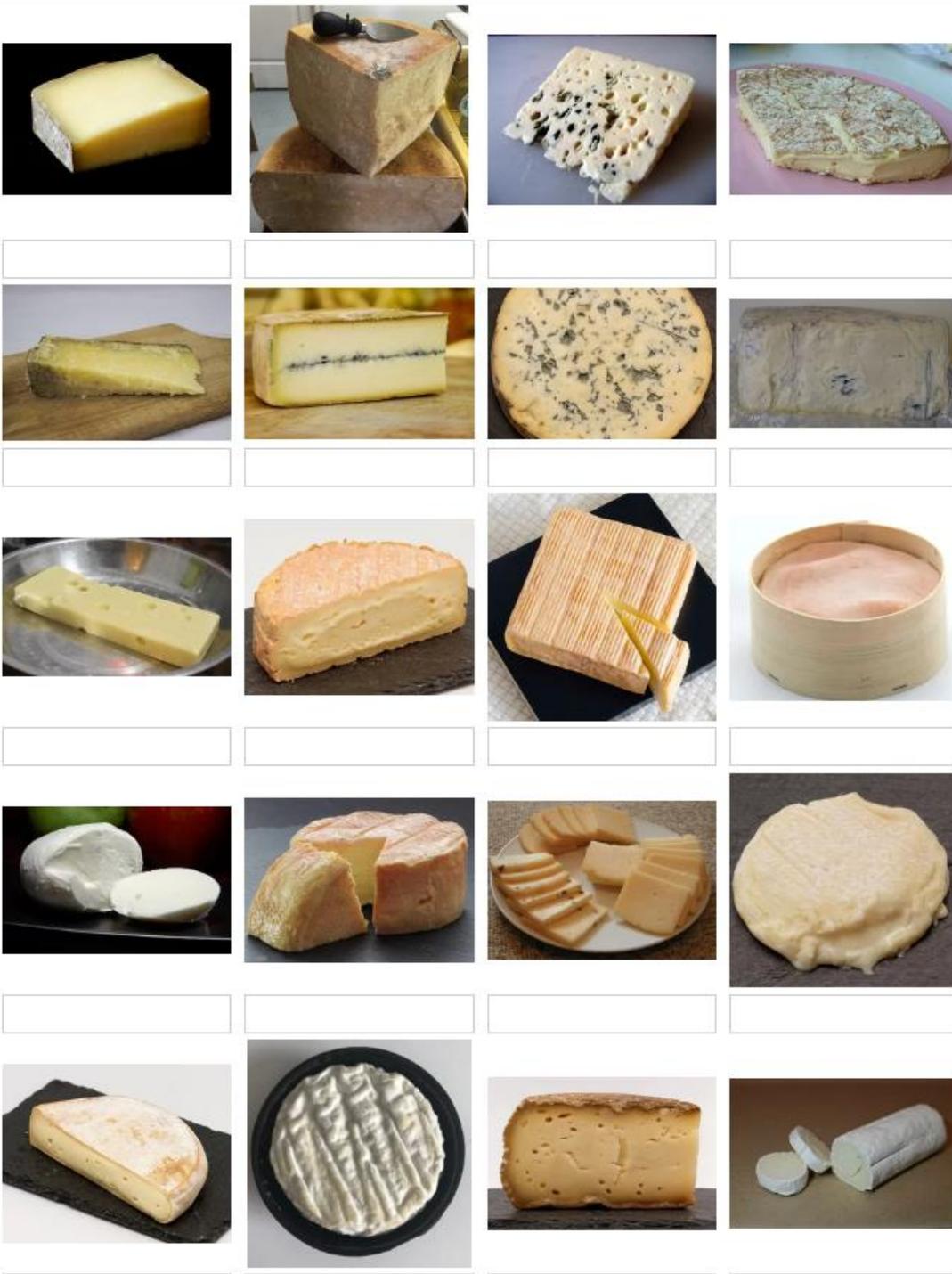
Les ingrédients		👤 4 personnes
16	pommes de terre à chair ferme	4 tranches blancs de poulet
1 sachet	mélange de mâche et roquette	8 tranches bacon
300 g	tomates cerise	8 tranches viande des Grisons
1 pot	cornichons	4 tranches jambon blanc
4 à 8 tranches	jambon sec	850 g fromage à Raclette RichesMonts

Les conseils du chef

Lors d'une véritable raclette party réussie, les accompagnements (jambon, pomme de terre, viande de grisons, bacon..) font partie intégrante de la préparation. Pour les buveurs, un vin blanc pas trop sec est à privilégier, le vin de Savoie (Chingin) correspond parfaitement ou encore un Roussanne des Côtes-du Rhône.

questions à discuter : [quiz1](#) ;

1. vous mangez la raclette ?
2. vous aimez le fromage ?
3. vous mangez beaucoup de fromage ?
4. vous avez un fromage préféré ?
5. citez des fromages connus (de Suède, de France et du monde entier)
6. vous mettez du fromage sur vos tartines le matin ?
7. quels sont les plats à base de fromage que vous connaissez?
8. d'où vient le mot fromage ?
9. vous aimez le fromage de chèvre ?
10. comment est né le Roquefort ?
11. vous mangez souvent du fromage avec vos repas ?
12. qui a dit : « **Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromage ?** »
13. « un repas sans fromage n'est pas un repas », qu'en pensez-vous ?
14. quelle est l'origine du Camembert ?
15. vous aimez le fromage blanc ? [quiz2](#)





Comté



Parmesan



Roquefort



Saint-Nectaire



Cantal



Morbier



Fourme d'Ambert



Gorgonzola



Emmental



Livarot



Maroilles



Mont d'Or



Mozzarella



Munster



Raclette



Rocamadour



Reblochon



Saint-Marcellin



Tomme de Savoie



Chèvre