Raclette du Valais AOP

Eddy Baillifard

Fromager, Raclett'House
Route de Valbord, 1934 Bruson

10 personen

Facile

INGRÉDIENTS

1/2 meule de Raclette du Valais AOP

Accompagnements à choix
Pommes-de-terre à raclette
Petits oignons
Cornichons au vinaigre
Fendant du Valais
Epices à raclette
Viande séchée du Valais IGP
Lard sec ou fumé
Jambon cru

PRÉPARATION

Eddy Baillifard, aux côtés de Manuella Magnin, vous fera déguster le Raclette du Valais AOP de sa production.

Recette traditionnelle de la raclette Valaisanne !

Avec un four traditionnel à raclette électrique ou à gaz, faites fondre le fromage accompagné simplement de patates chaudes, petits oignons et cornichons au vinaigre ainsi que d'épices si vous le désirez.

Agrémentez le plat avec un bon verre de Fendant du Valais et le tour est joué !

Notez que selon certaines traditions, la raclette peut aussi s'accompagner avec de la charcuterie, notamment avec de la viande séchée du Valais IGP, du lard sec ou fumé, du jambon cru ou cuit ainsi que toutes les différentes saucisses et saucissons.

On peut aussi faire fondre le fromage par portion unique avec un appareil à raclette type tefal ou grill.

Bon Appétit !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE