



Notre plan étape par étape pour réussir votre raclette.

Une petite soirée raclette: voilà comment faire!

**Envie d'un repas convivial avec des amis ou toute la famille et sans trop de travail?
Alors une petite soirée raclette sera parfaite!**

C'est quoi encore une raclette?

Facile: le but est de faire fondre des tranches de fromage à raclette (que vous trouverez chez SPAR bien sûr) dans une petite poêle et de les utiliser comme garniture avec toutes sortes de plats d'accompagnement savoureux. Des pommes de terre au four, des oignons perlés et des cornichons font traditionnellement partie de la raclette.

Investissez dans un bon appareil à raclette. Parce que vous le sortirez plus souvent que vous ne le pensez! Choisissez-en un avec beaucoup de petites poêles. Plus amusant, non?

Avec ce plan pratique étape par étape, des conseils et des recettes, vous sortirez votre appareil à raclette plus souvent.



Quels fromages utiliser pour la raclette?

De nos jours, vous pouvez non seulement acheter du fromage à raclette classique en tranches, mais aussi des versions fumées ou du fromage au poivre. Vous pouvez aussi improviser, mais vérifiez que le fromage choisi fonde bien. En d'autres mots: il est préférable de choisir des fromages d'alpage ou des fromages à pâte molle. Prévoyez beaucoup de bonnes choses que vous pouvez mettre dans la petite poêle avec le fromage.

Du fromage il n'y en a bien sûr jamais assez.... Cependant, nous recommandons tout de même 200 g de fromage à raclette par personne.

Avec un twist:

Rendez votre raclette plus française en utilisant du fromage persillé et des tranches de poire. Bon appétit!



Charcuterie fine pour accompagner la raclette

Avec une raclette traditionnelle, on choisit généralement de la charcuterie salée et fine. Comme:

- Comme coppa
- Salami
- Prosciutto

Mais vous devez aussi essayer du **saumon fumé** ou du **boudin noir avec la raclette!**

Pour la charcuterie fine vous pouvez compter sur 150g de charcuterie par personne. Et n'oubliez certainement pas vos invités végétariens - découvrez ci-dessous les délicieuses petites pommes de terre frites et les légumes les plus savoureux.



Petites pommes de terre pour raclette

Des grenailles cuites en font bien sûr partie! Ici vous pouvez compter 150 à 200 g par personne.

Vous préférez quelque chose d'autre? Alors essayez une fois les recettes ci-dessous pour vos classiques avec un twist comme une potato tornado, des pommes de terre Hasselback ou des gaufrettes de pomme de terre.



Plats d'accompagnement

[Potato tornado](#)



Les plats principaux

[Rosbif en sauce aux oignons, petits légu...](#)



Les plats principaux

[Saumon en crouste au parmesan, pommes de...](#)

Petits légumes

Nos légumes favoris pour accompagner la raclette sont:

- Courgette
- Tomates cerises
- Poivrons
- Champignons
- Laitue
- Oignon rouge

Il est aussi important de sélectionner de fins ingrédients à côté. La raclette est classiquement dégustée avec des cornichons (petits cornichons aigre-doux) et des oignons perlés, mais des figues et de la roquette par exemple s'accordent parfaitement bien.



Plats d'accompagnement

[Steaks de chou-fleur marinés](#)



Plats d'accompagnement

[Petits hamburgers de pois chiches](#)



Collations

Plats d'accompagnement

[Escalopes d'aubergine panées](#)

Extras

Un grand pain, des crackers et bien sûr des herbes fraîches comme le thym sont indispensables.

Faites une raclette totale et lancez-vous dans des sandwichs et des crackers 'maison'. Nous vous donnons déjà l'inspiration.



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

[Crackers aux amandes pauvres en glucides...](#)



Plats d'accompagnement
Autre

Pain tressés croustillants



Plats d'accompagnement

Tiges de pain 'maison'

Laissez libre cours à votre créativité! Une soirée raclette est l'excuse parfaite pour tenter des combinaisons surprenantes.

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du raclette? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
