

RACLETTE TRADITIONNELLE



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 0 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 20 mn

**1 bon kg de fromage
à raclette**

12 pommes de terre

**6 tranches
de jambon blanc**

12 tranches de saucisson

12 tranches de mortadelle

6 tranches de jambon cru

1 bocal de cornichons

1 bocal de petits oignons

1. Racler la croûte du fromage avec un couteau pour supprimer l'éventuelle étiquette ainsi que la couche supérieure de la croûte. Mais attention, ne pas retirer la croûte, elle donne très bon goût à la raclette ! Avec un fil à fromage, couper des lamelles de fromage d'environ 5 mm d'épaisseur et de 5 cm de large.

2. Disposer le fromage sur un plat. Disposer la charcuterie sur un plat également et décorer avec des cornichons et des petits oignons.

3. Laver les pommes de terre sous l'eau. Les faire cuire 20 minutes en cocotte-minute. Les mettre dans un plat ne craignant pas la chaleur et le poser sur le four à raclette préchauffé.

4. Lors du repas, chaque convive va déposer un morceau de fromage dans l'une des petites poêles du service à raclette et le faire fondre. Verser ensuite le fromage sur une pomme de terre (épluchée ou non, en fonction des goûts) et déguster avec de la charcuterie, des cornichons et des petits oignons.

Pour finir... Servir avec une salade verte.

