

# La Raclette



À deux, entre amis ou en famille, partager une raclette c'est l'occasion de passer un moment convivial, festif et riche en saveurs !

**Quantités :** Il faut compter entre 200g et 250g de fromage par pers.

## Appareil traditionnel :

Sans doute la meilleure manière de savourer la raclette bien goûteuse. Sélectionnez plutôt du fromage à raclette nature (de Savoie ou de Suisse) que vous agrémenterez vous-même avec du cumin, du poivre, du paprika, des herbes de Provence...

## Appareil à poêlons :

L'avantage de ce type d'appareil, c'est de profiter d'un éventail de fromages différents. Outre les classiques Raclette de Savoie et raclette Suisse, vous avez le choix parmi des fromages à raclettes parfumés : aux épices, fumés, ail et fines herbes, poivre, moutarde, vin blanc...

Mais aussi Morbier, Tome de Vieillevie, Bleu de Gex, Tome de chèvre, Gaperon.

Tous les fromages fondent !!

Sans oublier de bonnes pommes de terre, un plateau de charcuterie variée, des cornichons, de l'oignon finement coupé, et aussi des petits champignons...

## Quel vin avec la raclette ?

blanc : Savagnin, Chignin Bergeron

rouge : Valençay, Mondeuse d'Arbois

## Astuce :

une boisson chaude, tel un thé, facilitera la digestion plutôt que de l'eau fraîche

**Ferme Sainte Suzanne**  
vous prête un appareil traditionnel !

**FERME  
SAINTE  
SUZANNE**  
FROMAGERIE  
Richard Hamol