



Fromages

# Raclette franc-comtoise



1h 30 min 30 min 0 1075

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson des pommes de terre

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe, couper les plus grosses en deux.
- 2 Disposer les pommes de terre dans une marmite, les recouvrir d'eau froide puis ajouter le gros sel.
- 3 Porter à ébullition puis laisser cuire les pommes de terre sur feu moyen pendant 30 minutes.
- 4 Vérifier la cuisson des pommes de terre en les piquant avec la pointe d'un couteau. Si celle-ci y entre facilement, les pommes de terre sont cuites.
- 5 Egoutter les pommes de terre dans une passoire.

## Étape 2

### Cuisson des saucisses

- 1 Mettre les saucisses de Morteau dans une casserole et les recouvrir d'eau froide.
- 2 Éviter de piquer les saucisses avant de les cuire afin qu'elles gardent leur arôme.
- 3 Faire cuire les saucisses à petit feu pendant 20 minutes.
- 4 Egoutter les saucisses dans une passoire, les couper en rondelles épaisses à l'aide d'un couteau d'office.

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour le fromage

400 g **Fromage à raclette**  
200 g **Bleu de Gex**  
200 g **Morbier**

### Ingrédients pour la charcuterie

2 **Saucisse(s) de Morteau**  
8 tranche(s) **Jambon fumé**  
8 tranche(s) **Jambon cuit**  
8 tranche(s) **Viande de boeuf séchée**  
8 tranche(s) **Lard fumé**

### Ingrédients pour la garniture

16 **Pomme(s) de terre**  
1 **Cornichon**  
1 **Oignon(s) grelot(s)**  
1 pincée(s) **Gros sel**

### Étape 3

#### Préparation du fromage

- 1 Couper le fromage à raclette, le Morbier et le bleu de Gex en tranches à l'aide du couteau de chef.

### Étape 4

#### Finition et dressage

- 1 Couper le lard en tranches épaisses, rouler les tranches de jambon fumé, de jambon braisé et de viande des grisons.
- 2 Disposer la charcuterie et les tranches de fromage sur des assiettes individuelles.
- 3 Ajouter les pommes de terre, les cornichons et les oignons au vinaigre.
- 4 Disposer les tranches de fromage dans les mini-poêlons, les faire fondre à l'aide de l'appareil à raclette pendant 5 minutes.
- 5 Recouvrir les pommes de terre de fromage fondu, accompagner de charcuterie, oignons et cornichons.