< retour

Fromagerie

Fromage à raclette

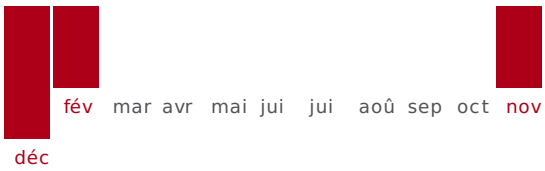
Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte pressée non cuite (Cantal...)

Origine : Suisse

Famille :

Le raclette (au masculin) est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite d'origine suisse du canton du Valais. Des fromages à raclette de type pasteurisé sont aujourd'hui fabriqués en France dans les régions d'Auvergne, de Savoie, de Franche-Comté et de Bretagne.

Pour atténuer l'odeur de la raclette, commencer par bien aérer, puis placer dans la pièce 1 citron ou 1 orange piqués de clous de girofle.

VARIÉTÉS

Aujourd'hui la raclette existe sous plusieurs variantes raclette aux poivres, à la moutarde, au cumin etc...

COMMENT CHOISIR ?

On trouve aujourd'hui la raclette très souvent en tranches découpées adaptées aux appareils à raclette. On peut également la trouver entière chez le fromager.

QUE FAIRE AVEC ?

La raclette est un plat obtenu en raclant du fromage fondu en surface par la proximité d'une source de chaleur qui peut être un four spécifique, des cendres bien chaudes ou simplement le feu de bois, bien que cette technique soit plus délicate de par la position couchée du fromage, qui, en fondant, aura tendance à couler et s'étaler. Le fromage se mange accompagnée de pommes de terres et d'une boisson chaude ou d'un vin blanc comme le fendant. Un usage récent a conduit au mélange du fromage fondu et de la charcuterie, et au développement d'un instrument de cuisine spécifique, la raclette électrique. Il est posé en milieu de table, et se compose d'un grill électrique auquel des coupelles s'accrochent par le dessous, et surmonté d'une plaque chauffante rappelant la pierrade. Divers assiettes de charcuterie, des légumes et de la pomme de terre bouillie ou cuites à la vapeur, accompagnent des tranches de fromage à raclette prédécoupées. Les convives font griller les aliments sur la plaque supérieure, puis préparent leur composition dans les coupelles à portions individuelles, surmontées de fromage. La coupelle est ensuite accrochée sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde. Les aliments peuvent également être cuits séparément sur la plaque et le fromage dans les coupelles, puis versé sur les aliments grillés, dans l'assiette.

COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s’il est coupé finement.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Tous les fromages peuvent se conserver au réfrigérateur. Bien les envelopper dans une feuille de plastique ou d’aluminium et les placer à l’endroit le moins froid. La raclette pourra se conserver 2 à 3 semaines.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
367 kcal	25,00 g	0,69 g	29,60 g	24,50 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
661,00 mg	643,00 mg	20,20 g	99,60 mg	460,00 mg

cuivre	zinc	manganèse	vitamin A	vitamin B9
0,06 mg	3,00 mg	0,10 mg	183,00 µg	51,00 µg

vitamin E
0,51 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

A l'origine, le fromage de raclette est suisse. Puis la France entière l'a adopté et fabriqué. Mais, c'est en Savoie que l'on trouve encore des raclettes fermières, les meilleures raclettes au lait cru et les raclettes parfumées (poivre, cumin, fumée…).

Croque raclette [3]

En savoir plus [3]

Pizza raclette [4]

En savoir plus [4]

Raclette franc-comtoise [5]

En savoir plus [5]

Croque monsieur revisité [6]

En savoir plus [6]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15723

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15723

[3] https://www.qooq.com/recipes/croque-raclette

[4] https://www.qooq.com/recipes/pizza-raclette

[5] https://www.qooq.com/recipes/raclette-franc-comtoise

[6] https://www.qooq.com/recipes/croque-monsieur-revisite