

Comment déguster une raclette avec les produits Tramier...

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 20 Min.

En septembre dernier, on vous a présenté l'innovation 2015 Tramier, le Tire-Olives ! Vous pouvez trouver tous les renseignements sur ces deux recettes savoureuses et pratiques dans notre article en [clicquant ICI](#).

Et pour adapter ce fabuleux produit à vos envies, on vous parle raclette, idéale pour l'hiver. La déguster en l'associant avec le Tire-Olives, ça ne pourrait que la rendre encore plus appétissante !

La raclette est très souvent associée aux longues soirées d'hiver, en famille ou entre amis, bien que vous puissiez la déguster à midi aussi.

La recette classique se compose de fromage à raclette fondu accompagné de pommes de terre et de charcuterie, mais la raclette s'adapte à toutes les envies gourmandes. Envie de raclette végétarienne ou de raclette aux fruits de mer ? Il suffit de remplacer la charcuterie par des légumes de saison ou des crustacés (moules, crevettes, bulots...). Sans oublier le saumon fumé, qui transforme la rustique raclette en repas nordique et original.

Pour ajouter un peu de croquant et de soleil, optez pour le Tire-Olives, vous pourrez, ainsi, présenter à table les olives vertes et petits légumes dans leurs bocaux, sans besoin de les égoutter, et les partager en famille, avec des amis, en toute occasion à l'instar d'un condiment. Enfin, pour contraster avec la rondeur du fromage, la salade verte représente l'alliée idéale.



3 bonnes raisons de préparer une bonne raclette avec Tramier

1. C'est un plat familial et complet, très pratique et facile à préparer. Mis à part la cuisson à l'eau des pommes de terre au

préalable, la raclette ne nécessite aucune préparation, si ce n'est le préchauffage de l'appareil 10 ou 15 min avant de commencer le repas, pour une efficacité optimale.

2. Très convivial ! Le plus long, finalement, c'est la dégustation, chacun prend son temps, se resserre à volonté, ce qui donne à la raclette tout son charme et son aspect festif..

3. Et puis, chacun assaisonne et prépare son assiette à sa façon, pioche parmi les accompagnements à sa guise, mange un peu ou beaucoup, déguste son fromage plus ou moins fondu, avec ou sans la croûte, etc.



Pour alléger votre raclette et lui donner plus de couleur, rien ne vous empêche d'ajouter, ou pour les végétariennes, de

remplacer la charcuterie par des légumes ! Choisissez-les de saison, en privilégiant champignons, carottes, fenouil, poireaux, tomates... Tout ce que vous voulez, il n'y a aucune limite.

La raclette, mode d'emploi et ingrédients, par personne :

- Fromage: 200 g (soit 7 tranches environ)
- Pommes de terre : 4 petites ou 2 grosses.
- Charcuterie : 2 ou 3 tranches de chaque type
- Cornichons, olives et oignons au vinaigre Tire-Olives :
A volonté
- Œufs : 1 ou 2
- Lardons : 1 cuillère à soupe (facultatif)
- Légumes : selon les goûts. Cuits à la vapeur ou crus
- Salade verte : 4 feuilles
- Fruits de mer, poissons... : 100 g par personne (Cuits préalablement et remplacent la charcuterie)