



Raclette

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 2500 gr soit 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4 mn appareil raclette



Ingrédients :

- 1000 gr de pommes de terre (800 gr après épluchage)
- 1 petite carotte (125 gr)
- 3 cas de sauce soja
- 900 gr de Comté ou Reblochon à fondre ([voir recette sur le site](#))
- 200 gr de champignons frais cuits vapeur 10 à 20 mn (ou cuits en bocal)
- 440 gr de Bacon ([voir recette sur le site](#))
- des épices
- des herbes lyophilisées

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles de 5mm environ
2. Les faire cuire à l'eau ou à la vapeur (avec les champignons si crus) pendant 20 minutes
3. Pendant ce temps, couper la carotte en fines lamelles (éventuellement à l'aide d'un éplucheur légumes) et les faire tremper dans la sauce soja
4. Couper le Comté ou Reblochon en lamelles

Dans chaque pelle à raclette, mettre une tranche de pomme de terre, quelques champignons, une tranche de carotte, une tranche de Bacon, une tranche de Comté et saupoudrer d'une pincée d'épices et d'herbes puis laisser griller dans l'appareil à raclette 4 minutes environ