

RACLETTE TRADITIONNELLE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de fromage à raclette
- 4 tranches de jambon cru
- 4 tranches de jambon blanc
- 125 g de viande séchée des Grisons coupée en tranches très fines
- 12 tranches de saucissons de montagne
- 4 tranches de Coppa
- 8 à 12 pommes de terre (selon leur taille)
- 4 tomates bien mûres, 2 oignons, olives noires, pickles, etc.....
- **Une douzaine de cornichons au Vinaigre de Vin Lachaud**
- **Une dizaine de mini Épis de Maïs aigres-doux Lachaud**

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau, en robes de champs, et les tenir au chaud.

Couper le fromage à raclette en tranches fines et enlever la croûte.

Laver et couper les tomates en tranche, éplucher les oignons et les couper en fines lamelles.

Ajouter les olives noires, les Cornichons au Vinaigre de Vin, les autres pickles.

Disposer le tout dans des rapiers.

Présenter la charcuterie de montagne sur un plat. Placer le tout sur la table. Les

Pommes de terre peuvent être maintenues au chaud sur l'appareil à raclette.

Chacun participe en épluchant sa pomme de terre, en faisant fondre dans son poêlon du fromage à son goût, puis en le versant sur la pomme de terre et la charcuterie.

