

Réussir sa raclette à tous les coups : les quantités idéales

Les quantités recommandées par personne

- Fromage à raclette : 200 à 250 grammes
- Charcuterie variée : 150 à 200 grammes
- Pommes de terre : 3 à 4 pièces moyennes (environ 200 à 250 grammes)
- Accompagnements (cornichons, petits oignons, salade) : 100 à 150 grammes

Bien choisir ses ingrédients

- Charcuterie : variez les plaisirs avec du jambon blanc, jambon cru, rosette, viande des grisons et bacon.
- Pommes de terre : privilégiez les variétés à chair ferme comme l'Amandine, la Charlotte ou la Pompadour pour une meilleure tenue à la cuisson.
- Fromages aromatisés : si vous proposez des variantes (poivre, ail des ours, fumé), réduisez légèrement la part de fromage nature pour maintenir le ratio total.

Conseils pour un service parfait

- Température du fromage : sortez-le du réfrigérateur 30 à 60 minutes avant le repas pour qu'il soit à température ambiante.
- Gestion des pommes de terre : cuisez-les à l'eau ou à la vapeur et gardez-les au chaud dans un torchon propre ou un cuit-vapeur pendant toute la durée du repas.
- Variété : n'hésitez pas à proposer des légumes frais en accompagnement pour apporter de la légèreté et varier les textures.