Variation autour de la raclette

Recette 1: Raclette aux légumes et aux lardons

Ingrédients:

Lardons fumés
Poireaux émincés en julienne
Carottes en juliennes
Gruyère râpé
Crème fraîche salée et poivrée

Réalisation:

Dans un caquelon, mettre un peu de légumes émincés et une cuillère de crème .

Faire chauffer quelques minutes.

Ajouter les lardons et un peu de fromage.

Faire gratiner.

Recette 2: Raclette aux oeufs et au jambon:

Ingrédients:

Tomates coupées en tranches
Jambon coupé en fines lanières
Oeuf battu avec de la crème fraîche, sel, poivre et une pincée de paprika
Gruyère râpé

Réalisation:

Dans un caquelon, mettre un peu de jambon et une tranche de tomate

Verser 1 ou 2 cuillères à café du mélange aux oeufs.

Faire chauffer jusqu'à ce que les oeufs soient pris

Parsemer de fromage râpé

Faire gratiner

Recette 3: Raclette de porc aux petits oignons

Ingrédients:

Filet de porc coupé en fines lamelles
Huile d'olive avec paprika, sel et poivre
Petits oignons (grelots) coupés en lamelles
Gruyère râpé

Crème fraîche salée et poivrée

Réalisation:

Dans un caquelon, mettre quelques oignons et 2 ou 3 lamelles de porc et un peu d'huile assaisonnée

Faire cuire quelques minutes

Ajouter la crème et un peu de fromage.

Faire gratiner

Recette 4: Raclette au poulet et au curry

Ingrédients:

Blanc de poulet finement émincée
Crème fraîche mélangée à une pincée de curry, sel et poivre

Gouda coupé en fines tranches
Pomme en petits dés (arrosé de jus de citron)

Réalisation:

Dans un caquelon, mettre les lamelles de poulet et une cuillère de crème au curry

Faire chauffer 2 minutes

Ajouter le fromage et les dés de pommes

Faire gratiner.