



Voshek

Raclette Recipe

Une bonne vie commence par de la bonne nourriture



FROMAGE HAWAÏËN

6 tranches d'ananas, 300g de fromage, 150g de champignons, 400g de viande de dinde.

Ajoutez les assaisonnements pour la marinade. Faites ensuite griller sur une plaque à raclette, hachez l'ananas et les champignons, mettez-les dans une plaque à raclette et faites-les fondre.



FROMAGE CLASSIQUE

600g de fromage, 8 pommes de terre cuites avec la peau, les cornichons et les oignons.

Coupez le fromage en tranches de fromage de 5 mm d'épaisseur et faites fondre chaque tranche dans un plat à raclette. Mettez le fromage fondu sur un plateau avec des pommes de terre, des cornichons, des oignons, etc. et saupoudrez de poivre.



FROMAGE AUX LÉGUMES

8 pommes de terre cuites, 150g de poivre, 250g de tomates, 300g de fromage, herbes, ail, paprika.

Broyez les pommes de terre une fois qu'elles ont refroidi. Blanchissez légèrement les tomates à l'eau bouillante, rincez-les et épluchez-les sous l'eau froide. Mélangez et remuez les pommes de terre, les poivrons et les tomates, ajoutez les herbes et l'ail. Enfin, placez-le sur les plateaux à raclette et faites-le griller.

Delicious Recipe

FROMAGE GRILLÉ DE SPÉCIALITÉ SUISSE

Serviert 2

Zutaten:

Raclette-Käse: 500 g

Schinken: 100 g

Eingelegte Gurken: Richtige Menge

Schwarzer Pfeffer: Wenig

Kartoffel: 3

Schmerzkrokant: Mehrere Stücke

Wie zu machen:

1. Den Raclette-Grill vorheizen;
2. Geben Sie den Raclette-Käse in die Mini-Raclette-Pfanne.
3. Gießen Sie eine angemessene Menge Öl auf die Grillplatte.
4. Legen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke auf die Grillplatte und braten Sie sie einige Minuten lang.
5. Die gerösteten Kartoffelstücke auf das Schmerzkrokant legen und die Schinkenscheiben verteilen. Gießen Sie dann den geschmolzenen Käse auf das Brot und fügen Sie die richtige Menge an Gewürzen hinzu, um die eingelegten Gurken zu begleiten und zu genießen.





Ingredients:

200 g de raclette, tranchée
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre, pour assaisonner
3 tomates coupées en deux
1 courgette, tranchée
1 tasse de champignons tranchés
2 cuillères à soupe de persil haché
Accompagnements facultatifs -
cornichons, salami, oignons marinés

Comment faire:

1. Préchauffez le gril à raclette. Frottez les légumes avec de l'huile et assaisonnez bien. Déposer 2 tranches de fromage dans chaque moule à raclette.
2. Faites cuire les légumes et faites griller le fromage pour qu'ils soient prêts ensemble. Faites cuire plus de fromage au besoin.
3. Servir avec des accompagnements et du pain croustillant et un vin blanc léger.

GRIL DE LÉGUMES RACLETTE

Serviert 2





RACLETTEBURGER AMÉRICAIN

Pour cette recette avec un American Twist, vous avez besoin de:

Pain artisanal tranché
Galettes de hamburger
Tranches d'oignon
Tranches d'ail
Tranches de fromage (par ex.Emmental)

How to Made:

Faites griller le pain artisanal et mettez-le de côté, puis faites griller les hamburgers, les oignons et les tranches d'ail sur le gril. Faire fondre le fromage dans les plats à raclette, mélanger!

Quel cheeseburger!

JAMBON AU MIEL-MOUTARDE AUX FRAMBOISES

Servir 4



Ingredients:

1 lb de jambon, coupé en
morceaux de 1/2 "

2 CS de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe de miel

1/2 cuillère à café de poivre de
Cayenne

1 gousse d'ail pressée

5 à 6 oz. framboises fraîches

1/2 lb de fromage à raclette,
tranché

How to Made:

Mélanger le jambon, la moutarde, le miel,
le poivre de Cayenne et l'ail. Couvrir et
mariner au réfrigérateur pendant au moins
30 minutes. Chauffer le gril à raclette.

Mettez les cubes de jambon et les framboi-
ses dans la casserole, couvrez de fromage
et placez-le sous l'élément chauffant. Une
fois fondu, glissez-le dans votre assiette et
dégustez. Servir avec du pain baguette
frais.

CREVETTES À LA MANGUE

Servir 4

Ingredients:

2 cuillère à café de poivre vert ou de poivre noir

10 oz de crevettes

3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillère à soupe de jus de citron

1 petite mangue

sel, sucre au goût

¼ tasse d'amandes tranchées

How to Made:

Écraser les grains de poivre, combiner les crevettes, les grains de poivre, l'huile et le jus de citron. Peler la mangue, couper les fruits du noyau et les couper en petits dés. Ajouter la mangue coupée en dés aux crevettes et assaisonner le mélange au goût avec du sel et du sucre. Déposer un peu de mélange crevettes-mangue et couvrir de fromage à raclette dans les plats à raclette et cuire environ 8 minutes, en ajoutant les amandes effilées vers la fin. Facultatif: faites griller les crevettes sur le dessus du gril avant de les placer dans des plats à raclette. Prendre plaisir!

