



France

# RACLETTE L'ERMITAGE

La raclette est une façon de préparer et de consommer le fromage qui a donné son nom à la variété de fromage utilisée à cette fin. La Raclette L'Ermitage est un fromage préparé à partir de lait de vache pasteurisé. Il fond facilement en révélant toute sa saveur et en libérant toute la gamme de ses arômes. De texture souple et malléable, son goût est généralement doux, mais on trouve aussi des variétés fumées ou agrémentées d'épices dont le goût est plus prononcé. La Raclette l'Ermitage doit surtout son goût et son caractère au travail du maître fromager qui prend le plus grand soin de chaque pièce au cours de la dernière phase de production.



- IDÉAL POUR LES FONDUES
- DES ARÔMES ET UN GOÛT QUI PLAISENT AUX ADULTES COMME AUX ENFANTS



Meule de 6,7 kg environ.



Savoie

La Franche-Comté est une région frontalière de la Suisse, pays avec lequel elle partage un paysage fait de profondes vallées et de riches prairies, et certaines traditions gastronomiques, comme la raclette. Le massif des Vosges est une région où l'on trouve de magnifiques forêts couronnées de brume, d'innombrables sources, des lacs et une flore exceptionnelle qui forment un patrimoine naturel d'exception. C'est un lieu où la nature dicte sa loi. Et depuis des siècles, l'activité humaine y est modelée par les trésors que la nature lui apporte. Une authenticité qui donne tout leur caractère aux produits de la région.

## Histoire et préparation

Conscients de la qualité de leurs produits et fermement décidés à unir leurs forces pour la préserver, plus de 200 producteurs de lait situés au coeur des Vosges ont créé une coopérative en 1931 : L'Ermitage. Un nom qui est devenu un synonyme de fromages de qualité, préparés en suivant des méthodes traditionnelles de l'est de la France.



Aujourd'hui, cette coopérative compte plus de 1 000 adhérents. **La Fromagerie de l'Ermitage** a su préserver son indépendance. Elle continue à évoluer en restant fidèle à une culture spécifique qui s'exprime depuis la sélection des vaches laitières et jusqu'au méticuleux processus d'affinage de chaque fromage.



## ASSOCIATIONS

**Servir accompagné de :** pommes de terre vapeur ou rôties, tomates, courgettes, carottes, champignons, charcuterie, pain...

**Vin :** vin blanc léger (comme l'Albariño), Sauvignon blanc, Riesling... Champagne. Cidre.

**Bière :** Pilsner, lagers européennes, Ale Mild, Ale Bitter, Ale américaines

**Pain :** pain au levain, pain de seigle



Importé et distribué par :  iberconseil

## Comment la servir

La Raclette L'Ermitage est idéale pour faire un repas convivial, différent et simple à réaliser : chaque convive fait fondre sa portion de fromage et en recouvre des pommes de terre vapeur, des légumes verts ou de la charcuterie.

Elle est aussi délicieuse dans toute sorte de brochettes, tartes, gâteaux, pizzas...

### TYPE DE COUPE

Tranches



- En raclette
- En farce pour des lasagnes
- Garniture de pizzas
- Coques catalanes et quiches
- Dans les hamburgers

Dés



- \* Dans les salades de pâtes ou de pommes.
- \* En dessert avec de la pâte de coing.

En sauce



- Fondue dans une soupe à l'oignon.
- Fondue dans une crème de citrouille.
- Dans une sauce pour accompagner la viande ou les légumes.

## RECETTES

### INGRÉDIENTS

- 100 g de Raclette L'Ermitage
- 1 pomme de terre moyenne
- Sel
- 1 aubergine moyenne
- 1 gros poivron rouge
- Huile d'olive extra-vierge
- Sel de Maldon

👨‍🍳 Très facile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Rôtir 30 minutes environ l'aubergine et le poivron au four à 230°. Peler et réserver.

Découper la pomme de terre en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur et les déposer dans un plat pour le four. Sur les pommes de terre, déposer les lanières d'escalivade (aubergine et poivron), verser un filet d'huile d'olive extra-vierge et ajouter un peu de sel de Maldon.

Placer la raclette sur les légumes et laisser fondre au four à 200° jusqu'à ce que ça commence à gratiner.

### ASTUCE

Pour aller plus vite, vous pouvez acheter une barquette d'escalivade toute prête. Au lieu de servir l'escalivade sur des pommes de terre, vous pouvez aussi utiliser une tartine.



### INGRÉDIENTS

- 800 g de rôti de veau
- 200 ml de vin rouge
- 200 ml de vin cuit
- 4 cuillerées de sucre brun
- 100 g de Raclette le Pays Fromager
- 100 g de Raclette L'Ermitage
- 50 g de champignons secs variés
- 200 g de champignons de Paris
- 400 g d'oignon haché
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillers à café de thym frais

👨‍🍳👩‍🍳 Difficile | 👤 2 personnes | 😊 Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Salier la viande et la dorer sur toutes les faces dans une poêle avec de l'huile d'olive. Retirer la viande et déglacer avec le mélange de vins. Placer la viande et le vin dans un plat profond, de sorte que le liquide couvre 1/2 de la viande. Cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 35-40 minutes. S'il n'y a pas assez de liquide, ajouter un peu d'eau ou de bouillon. Verser le jus de cuisson et le sucre dans une casserole et réduire à feu modéré jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un sirop.

Pour la duxelles, faire tremper 15 minutes les champignons dans de l'eau chaude, les égoutter et les hacher.

Découper les champignons de Paris en quartiers et les faire dorer dans une sauteuse avec de l'huile très chaude. Retirer et réserver. Dans la même casserole, cuire l'oignon avec l'huile à feu moyen en remuant jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Ajouter les champignons imbibés, les champignons de Paris, l'ail, et laisser cuire encore cinq minutes. Saler, ajouter le thym et mixer.

### DRESSAGE

Découper la viande refroidie en tranches fines. Dans un plat rectangulaire tapissé de papier cuisson, dresser les couches en intercalant la viande et la duxelles. Intercaler deux couches de Raclette L'Ermitage en tranches entre chaque couche de viande et de champignons. Terminer le millefeuille par une couche de duxelles de champignons. Presser délicatement le millefeuille et le placer au congélateur une heure avant de le découper. Découper des portions et les réchauffer au four à 180°. Servir accompagné d'une sauce préparée avec les jus de cuisson.

### REMARQUE

Un plat idéal pour les fêtes, puisqu'on peut le préparer à l'avance et même le congeler une fois découpé.

### ASTUCE

Pour que les champignons soient dorés et gardent tout leur jus, attendre que la sauteuse soit très chaude, puis y déposer une petite quantité de champignons, sans les superposer, pour continuer à voir le fond de la sauteuse, et attendre au moins une minute avant de commencer à remuer.



MILLEFEUILLE DE VEAU AU VIN, CHAMPIGNONS ET RACLETTE

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)