

Une raclette originale le « Barthoud »

*Cette recette typique de la Savoie et de la Haute Savoie et, peut-être, originaire du Valais (en Suisse), est l'ancêtre de la raclette. Le « Barthoud » se fait, traditionnellement, en faisant gratiner au four le fromage choisi (**Abondance ou Beaufort**) dans des coupelles en porcelaine dans lesquelles on a mis une cuillerée de vin blanc légèrement aillé. Le choix de ces deux fromages donne une saveur incomparable à cette Raclette.*

Il faut savoir que le fromage à raclette n'a été inventé qu'assez récemment pour permettre aux fromageries d'écouler leurs fromages loupés. Ils sont fondus, mélangés à du beurre et moulés pour être commercialisés.

Progrès technologiques aidant (grâce à une conduite scientifique des fermentations), certaines laiteries produisent un fromage de bonne qualité spécialement élaborés pour la raclette.

Un appareil à raclette rend ce met plus convivial sans nuire à la qualité.

Composition pour 4 personnes

Éléments principaux

- 600 à 800 g de fromage d'Abondance ou de Beaufort, soit 150 à 200 g /personne
- 1, 5 kg de très bonnes pommes de terre (BF 15, Roseval, Charlotte, rattes, etc..)
- 3 dl de vin blanc sec (celui servi avec, par exemple)
- 2 ou 3 gousses d'ail
- Poivre blanc du moulin

Charcuterie à votre choix :

- Jambon cuit ou sec ou légèrement fumé
- Saucisson sec, viandes séchées (grison), ou légèrement fumées (magret de canard)
- Salami
- Saucisson de Morteau (cuit en papillote au vin rouge) ou saucisse de Montbéliard
- Escalopes de blanc de poulet
- Etc.

Quelques condiments (facultatif)

- Cornichons, pickles, petits oignons au vinaigre, confiture d'oignon, chutney de figes, etc..

Une petite salade (facultatif)

- Salade verte à l'huile de noix et quelques herbes fraîches du jardin.

Recette

- Faire macérer dans le vin blanc l'ail haché pendant une heure. Poivrer.

Service

- Mettre une ou 2 cuillères à café de vin blanc aillé dans le fond du poêlon
- Ajouter la tranche de fromage (Abondance ou Beaufort)
- et procéder comme pour une raclette.

Vin d'accompagnement

Ne boudons plus les vins de Savoie. Ils méritent d'être découverts.

- Mon préféré : un **Chignin Bergeron**.
- Mais une bonne bouteille de **Mondeuse** rouge ma convient également.