



La raclette

Le fromage

Au Québec, les fromages de type raclette sont nombreux. Ils sont de type pâte semi-ferme, à croûte brossée et proposent un goût franc de lait, de beurre et de crème. Ils sont parfois assaisonnés au poivre ou brossés à la bière. Le goût du fromage se développera pendant la cuisson. Considérez entre 100 et 120 gr de fromage par personne. N'hésitez pas à proposer deux fromages différents.

Il est très facile de marier la bière aux fromages. Proposez des bières rondes pour accompagner le gras du fromage et des bières amères pour offrir un contraste. Une soirée raclette, c'est souvent une cuisine riche. Les bières amères sont donc les bienvenues. Mais attention, préférez les bières amères qui ne développent pas trop d'arômes d'agrumes ou fruités provenant du houblon, car le fromage fondu n'aime pas ça.

Les charcuteries

On tiendra, pas trop loin du plateau de fromages, quelques charcuteries traditionnelles. La viande de grison, une pièce de bœuf assaisonnée et séchée, originaire du canton suisse du même nom, est populaire. Rajoutez également quelques tranches de salami de votre choix, de jambon séché ou de jambon blanc. Considérez entre 50 et 100 gr de charcuterie par personne.

Côté bière, les bières utilisées avec les charcuteries seront d'excellentes complices. Je vous invite d'ailleurs à avoir deux bières différentes devant vous et de vous amuser à comparer les accords, un excellent exercice de goût et d'arômes entre convives.

Les à-côtés

On n'oubliera pas les pommes de terre grelots, de même que les oignons et cornichons marinés. Mais, c'est ici que le terme « raclette contemporaine » prend tout son sens. Si vous disposez d'un appareil avec pierre ou gril, il n'y a pas de limite, à part celle du bon goût. Ajoutez quelques crevettes, préalablement marinées; coupez de la viande en tranches et; formez quelques mini-burgers bien assaisonnés. Aucune limite, assurez-vous simplement que votre pierre soit bien chaude.

capsules-sensations.info



La raclette

Le fromage

Au Québec, les fromages de type raclette sont nombreux. Ils sont de type pâte semi-ferme, à croûte brossée et proposent un goût franc de lait, de beurre et de crème. Ils sont parfois assaisonnés au poivre ou brossés à la bière. Le goût du fromage se développera pendant la cuisson. Considérez entre 100 et 120 gr de fromage par personne. N'hésitez pas à proposer deux fromages différents.

Il est très facile de marier la bière aux fromages. Proposez des bières rondes pour accompagner le gras du fromage et des bières amères pour offrir un contraste. Une soirée raclette, c'est souvent une cuisine riche. Les bières amères sont donc les bienvenues. Mais attention, préférez les bières amères qui ne développent pas trop d'arômes d'agrumes ou fruités provenant du houblon, car le fromage fondu n'aime pas ça.

Les charcuteries

On tiendra, pas trop loin du plateau de fromages, quelques charcuteries traditionnelles. La viande de grison, une pièce de bœuf assaisonnée et séchée, originaire du canton suisse du même nom, est populaire. Rajoutez également quelques tranches de salami de votre choix, de jambon séché ou de jambon blanc. Considérez entre 50 et 100 gr de charcuterie par personne.

Côté bière, les bières utilisées avec les charcuteries seront d'excellentes complices. Je vous invite d'ailleurs à avoir deux bières différentes devant vous et de vous amuser à comparer les accords, un excellent exercice de goût et d'arômes entre convives.

Les à-côtés

On n'oubliera pas les pommes de terre grelots, de même que les oignons et cornichons marinés. Mais, c'est ici que le terme « raclette contemporaine » prend tout son sens. Si vous disposez d'un appareil avec pierre ou gril, il n'y a pas de limite, à part celle du bon goût. Ajoutez quelques crevettes, préalablement marinées; coupez de la viande en tranches et; formez quelques mini-burgers bien assaisonnés. Aucune limite, assurez-vous simplement que votre pierre soit bien chaude.

capsules-sensations.info

