

La raclette

Qu'est-ce que c'est ?

La raclette est le nom d'un fromage, mais c'est aussi le nom d'un plat où l'on sert le fromage fondu sur des pommes de terre, accompagné de charcuterie et de condiments au vinaigre. La raclette évoque l'hiver, la convivialité, une table avec des amis, les soirées d'hiver près de la cheminée, la montagne...

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de fromage à raclette

1 kg de pommes de terre cuites

800 g de charcuterie (poitrine de lard, jambon blanc, jambon de pays...)

Matériel nécessaire : un appareil à raclette

Mettez tous les ingrédients sur la table et laissez faire vos invités !

Les façons de déguster la raclette

La façon contemporaine de déguster la raclette a changé. Les appareils électriques équipés de petits poêlons permettent de faire fondre des tranches fines de raclette. Dans les restaurants de montagne, vous pouvez déguster votre raclette sur un appareil à résistance posé sur la table. Et si vous testez la raclette en Suisse, vous aurez sans doute la chance de voir un racleur professionnel gratter la raclette !



Activités pour la classe

• Origine

Recherchez sur Internet l'origine de la raclette et de préparer un petit texte de présentation.

• Les adverbes de fréquence

Ecrivez des phrases pour exprimer tes habitudes alimentaires en utilisant des adverbes de fréquence : toujours, habituellement, souvent, fréquemment, parfois, de temps en temps, jamais...

• Histoire de la raclette [link](#)