



Fiche gastronomie : **La raclette savoyarde**

Pour 4 personnes :

■ **Ingrédients :**

- 800 g de Beaufort.
 - 8 tranches de jambon cru des montagnes.
 - 125 g de viandes séchées des Grisons coupées en tranches très fines.
 - 12 tranches de saucisson de montagne.
 - 4 tranches de Copa
 - 8 à 12 pommes de terre (selon la taille).
 - 4 tomates bien mûres, 2 oignons, cornichons.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau en robe des champs et les tenir au chaud.
- Coupez le Beaufort en tranches fines.
- Lavez et coupez les tomates en tranches, épluchez les oignons et les coupez en fines lamelles.
- Présentez la charcuterie de montagne sur un plat. Les pommes de terre peuvent être maintenues au chaud sur l'appareil à raclette.
- Accompagnez votre raclette d'un vin blanc de Savoie Apremont.