



Recette EMULSION DE RACLETTE DU VALAIS REVISITEE
Par Jérémie Voutaz

Emulsion fromage Raclette

- 500 gr. Crème 35%
 - 250 gt. Fromage à Raclette râpé grossièrement
 - Sel, poivre
1. Chauffer la crème 35%
 2. Ajouter le fromage, ensuite à feu doux faites-le fondre, salez, poivrez
 3. Passez dans un chinois pour éviter les grumeaux de fromage
 4. Mettez la préparation dans le Kisag et l'émulsion est prête

Tuile aux herbes du « gd.-Saint-Bernard »

- 50 gr. Farine
 - 1 pce Œuf
 - 50 gr. Beurre fondu
 - Sel (1 pincée)
 - Poivre
 - Herbes du « gd.-Saint-Bernard » (thym, basilic, sarriette, livèche, sauge, romarin, marjolaine, estragon)
 - 10 gr. Sucre
1. Placez dans un récipient la farine, l'œuf, le beurre fondu, le sel, poivre, les herbes du « gd.-Saint-Bernard » et le sucre. Mélangez de façon homogène
 2. A l'aide d'une spatule disposez l'appareil dans un moule silicone pour donner une jolie forme
 3. Cuisez à 180°C chaleur tournante pendant 14 minutes

Chips fromage

- 100 gr. Fromage à Raclette
1. Huilez légèrement la poêle
 2. Râpez le fromage dans la poêle
 3. Laissez chauffer pour faire la chips
 4. Épongez le gras

Pommes de terre

- 1kg de Beurre clarifié
 - 3 pommes de terre ferme
 - Sel
1. Coupez en cube 1 pomme de terre et mettez-les dans le beurre. Clarifiez à 180°C pendant 7 minutes

2. Coupez à l'aide d'une mandoline très fin et emportez le tout en forme de fleur et frire pendant 5 minutes, jusqu'à la coloration.

Salade d'oignons

- 2 pces oignons
 - 1 litre d'eau
 - 1 pce sachet de tisane de menthe des herbes du « gd.-Saint-Bernard »
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 c.c. moutarde en grain
 - 2 c.s. vinaigre balsamique
 - Sel, poivre
1. Coupez finement les oignons
 2. Blanchissez les oignons dans l'eau avec le sachet de thé
 3. Faire la vinaigrette (jaune d'œuf, moutarde en grain, sel, poivre, vinaigre balsamique)
 4. Mélangez les oignons dans la vinaigrette

Gel cornichons

- 300 gr. Cornichons
 - 3 gr. Agar Agar
1. Centrifugez les cornichons pour avoir le jus
 2. Chauffez le jus de cornichons avec le Agar Agar
 3. Laissez au frigo pour que la gelée fige et coupez en fleur une partie
 4. L'autre partie mixez lisement, disposez la préparation dans ue pipette pour faire des points