



## Raclette aux 3 fromages

### 6 personnes

- 1,2 kg de pommes de terre
- 350g de fromage à raclette
- 350g de fourme d'Ambert
- 350g de crotin de Chavignol
- 6 tranches de jambon blanc
- 6 tranches de jambon fumé
- 6 tranches de viande des grisons
- 6 tranches de salami
- 1 saucisson sec
- 1 bocal de cornichon
- 150g de confiture d'oignons.



■ *Une version différente de la très classique raclette.*

■ Coupez le fromage en tranches, faites cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau bouillante, et servez l'ensemble des ingrédients autour de l'appareil à raclette.

**Servir:** A déguster avec un vin blanc ou un rouge léger, et accompagné d'une salade.

**Variation :** Vous pouvez remplacer le fromage à raclette par du reblochon ou du munster, la fourme par du gorgonzola ou du roquefort, et le crotin par du cabécou, du Rocamadour, ou des tranches de Sainte-maure.