

# Raclette au Siphon

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



## Ingédients

Fromage à raclette  
Crème  
Pdt Agria  
Vin blanc

## Quantité

100 gr  
150 gr  
100 gr  
50 gr

*Préparation* 5 mn  
*Cuisson* 20 mn  
*Portions* 10

## Processus de Fabrication

### Avec Siphon Thermique

Faire fondre le fromage, la crème et le vin dans une casserole, puis ajouter les pommes de terre cuites en robe des champs. Mixer le tout et assaisonner. Passer au chinois. Monter le tout à plus de 80°. Couler dans un siphon à crème et gazer 2 fois. Servir et déguster.



*Astuce du chef : Pour vos résidents non dysphagiques, ajoutez une rondelle de pomme de terre cuite au fond de votre verrine et quelques morceaux d'oignons frits sur le dessus, un délice !*

### Matériel Complémentaire

Siphon thermique et cartouches.



*Astuce du chef : Attention à ne pas dépasser la quantité indiquée sur le siphon. Passer impérativement les jus au chinois pour ne pas obstruer la buse du siphon. Secouer énergiquement votre siphon la tête en bas entre les deux cartouches de gaz*