

RÖSTI DE POMMES DE TERRE

Juin 2016

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 700 g de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 2 œufs
- ★ 2 oignons paille
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 100 g de beurre
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Râpe à gros trous ou robot ménager, Saladier, Grande poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 2,25 € (soit 0,56 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre et les oignons, les râper à cru avec une râpe à gros trous (ou robot ménager en position râpe gros trous), les presser dans un torchon pour éliminer un maximum de jus, les placer dans un saladier. Ajouter les œufs, mélanger, puis la farine, la muscade, saler et poivrer largement, bien homogénéiser. Dans une grande poêle faire chauffer à feu moyen le beurre et l'huile, déposer la préparation en petits tas et les aplatir pour obtenir de petites galettes de quelques centimètres de diamètre et d'un bon centimètre d'épaisseur. Cuire 15 minutes en les retournant de temps en temps. Les retirer de la poêle lorsqu'elles sont bien dorées et encore moelleuses à cœur. Égoutter sommairement sur du papier absorbant. Saler, poivrer et servir en accompagnement de côtes de porc ou de tranches de lard grillées, de saucisses, d'œufs au plat, d'une salade verte, ...

i Les **rösti** sont des galettes de pommes de terre consommées dans toute la Suisse d'où elles sont originaires. Elaborées essentiellement à partir de pommes de terre cuites râpées (Agrida, Bintje), la cuisson au saindoux à progressivement été abandonnée au profit de celle au beurre. Accompagné d'œufs ou de lard, les rösti sont considérés comme un plat complet.