

RÖSTIS

Recette illustrée

→ Croque'menus p. 219



Impressum

Contenu, conception, mise en page
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Photographie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Conseils nutritionnels
Kathrine Balsiger, Belpberg

Traduction
Gilles Bolliger, Berne

Éditeur
swisspatat, Berne

1^{ère} édition 2018

swisspatat | Case postale | 3001 Berne
info@swisspatat.ch
www.patate.ch

Merci
Nous remercions la maison d'édition Schulverlag plus SA à Berne pour l'autorisation de reproduire les neuf recettes du support didactique Croqu'menus.

Bildweiser ▶

PATATE.CH

1 cs	3 cs huile ou beurre à rôtir	<p>③ commencer avec la MEP Röstis ← mode de préparation rôtir</p> <p>⑥ chauffer dans une poêle</p> <p>① cuire en robe des champs (p. 214) laisser refroidir → utiliser les illustrations «robe des champs»</p> <p>② cuire les pommes de terre en robe des champs la veille</p> <p>⑤ MEP: maintenant, tu as tout ce qu'il faut</p> <p>④ peler, râper grossièrement, ajouter</p> <p>⑦ parsemer, mélanger</p> <p>⑧ rissoler en remuant de temps en temps cuisson: 15–20 min à feu moyen</p> <p>⑨ former une galette rissoler: 5–10 min jusqu'à formation d'une croûte dorée</p> <p>⑩ retourner sur une assiette</p> <p>⑪ chauffer remettre la galette de röstis, rissoler le deuxième côté 5 min</p> <p>⑫ ...et servir</p>
200 g	800 g pommes de terre <i>pour les pommes de terre en robe des champs, type culinaire «chair ferme» dans le sachet vert</i>	
	1 cc sel	
1 cc	1 cs huile ou beurre à rôtir	

- Conseil**
- Faire revenir un oignon émincé avec les pommes de terre
 - Rissoler 150 g de lardons et ajouter les pommes de terre
 - Utiliser des pommes de terre crues type culinaire «haute température» dans le sachet rouge
 - Le savais-tu? Il existe une ligne «haute température» pour les plats préparés à feu très vif. Une grande chaleur peut en effet être mauvaise pour les pommes de terre. Grâce à la ligne «haute température», les pommes de terre restent délicieuses et saines.

Image • Tu trouveras des images comme aide pour les étapes de travail ① – ⑫.

Recette röstis. Dans: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Croqu'menus. Moyen d'enseignement intercantonal pour l'économie familiale (p. 219). Berne: Schulverlag.



01 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Laisser refroidir les pommes de terre en robe des champs

[< retour](#)

PATATE.CH



02 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Conseil: cuire les pommes de terre en robe des champs et les conserver pendant un jour

[< retour](#)

PATATE.CH



03 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

MEP röstis – tout ce dont tu as besoin

[< retour](#)

Type culinaire: chair ferme 
Type culinaire: haute température 

PATATE.CH



04 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Eplucher les pommes de terre et les râper grossièrement

[< retour](#)

PATATE.CH



05 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

MEP röstis – c'est parti

[< retour](#)

Type culinaire: chair ferme
Type culinaire: haute température

PATATE.CH



06 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Faire chauffer le beurre à rôtir

[< retour](#)

PATATE.CH



07 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Ajouter les pommes de terre et saler

[< retour](#)

PATATE.CH





09 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Former une galette

[< retour](#)



10 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Retourner les röstis à l'aide d'une assiette

[< retour](#)

PATATE.CH





12 | 12 Röstis Croque'menus p. 219

Maintenant, tu peux servir

[< retour](#)

PATATE.CH