

RÖSTIS



INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

1 kg	de pommes de terre en robe des champs (emballage vert)
1 cs	de sel (à peine)
Un peu	de poivre
2	branches de thym, effeuillées
3 à 4 cs	de graisse

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre en robe des champs et les râper dans un plat avec une râpe à röstis.

Saupoudrer les pommes de terre de sel par couches et assaisonner avec un peu de poivre et de thym.

Faire fondre la graisse dans une poêle.

Ajouter les pommes de terre et les faire rôtir à petit feu en les retournant plusieurs fois.

À la fin du temps de cuisson, former un gâteau en poussant les pommes de terre du bord de la poêle vers le milieu et continuer à les rôtir jusqu'à ce qu'une croûte se forme sur toute la surface.

Détacher les röstis avec précaution du fond de la poêle et le renverser sur un plat à röstis ou une assiette.

Et voilà !



Des œufs au plat, des légumes du marché ou une salade accompagnent parfaitement les röstis.