

PLAT PRINCIPAL

RÖSTI BERNOIS



★★★★★ (184)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de pommes de terre en robe des champs
- 1 cc** de sel
- 2 cs** de beurre fondu
- 2 cs** de saindoux
- 50 g** de lard coupé en dés
- 1-2 cs** de lait

PRÉPARATION

- 1** Peler les pommes de terre en robe des champs, les râper à la râpe à rösti, les mélanger avec le sel veiller à mettre un peu moins de sel qu'aux autres recettes parce que le lard en contient déjà).
- 2** Faire chauffer le beurre et le saindoux dans la poêle. Ajouter les lardons et les pommes de terre et sauter le tout en remuant plusieurs fois. Rassembler les pommes de terre en galette, les recouvrir du plat de service tourné à l'envers, remettre les röstis dans la poêle et laisser cuire à petit feu pendant 20 minutes.
- 3** Mouiller avec le lait et poursuivre la cuisson à couvert pendant environ 10 minutes. Retourner sur le plat et servir avec café complet ou brunch.
- 4**

ASTUCE

Peut être servi avec un œuf au plat.