L'ENTRÉE

RÖSTI DE POMMES DE TERRE CRUES

★★★★★ (1236)

ENV. 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES EN ACCOMPAGNEMENT

INGRÉDIENTS

1 kg	de pommes de terre à chair farineuse
un peu	de sel & poivre
2 cs	de beurre à rôtir
1 cs	de beurre

PRÉPARATION

1

Peler les pommes de terre et les râper grossièrement. Assaisonner avec du sel et du poivre.

2

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et ajouter les pommes de terre.

3

Avec une spatule en bois, remuer de temps en temps pour rôtir 5 minutes à feu moyen à couvert.