

L'ENTRÉE

RÖSTI DE POMMES DE TERRE CRUES



★★★★★ (739)

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.