



L'ENTRÉE

RÖSTI FAÇON GRAND-MÈRE



★★★★☆ (286)

45 MINUTEN

PLAT PRINCIPAL POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** pommes de terre à chair ferme cuites en robe des champs
- 50 g** lard coupé en dés
- 1** oignon haché fin
- 2 cs** de beurre de cuisine
- 2 cs** de saindoux
- 1-2 cs** de lait
- 1 cc** de sel
- poivre et noix de muscade

PRÉPARATION

1

Pelez les pommes de terre cuites en robe des champs, râpez les avec la râpe à légumes en bâtonnets et ajoutez le sel. Faites chauffer le beurre et le saindoux dans une poêle et faites dorer légèrement les lardons et les oignons dans la cette matière grasse. Ajoutez les pommes de terre et faites les dorer de toute part en les retournant à plusieurs reprises. Formez une galette en les aplatisant et couvrez-les avec une assiette retournée.

2

Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes. Versez le lait sur les Röstli et poursuivez la cuisson de 10 minutes afin qu'elles soient bien dorées. Dressez sur assiettes et servez chaud.

ASTUCE

- Les Röstli à l'ancienne peuvent accompagner une viande ou être servis comme plat principal.