



PLAT PRINCIPAL

RÖSTI FAÇON PIZZA



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

**POUR LA BASE
EN POMME DE
TERRE**

PRÉPARATION

1H 15 MINUTES

- 800 g** de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
- 2 cs** d'huile de colza HOLL
- 2 cs** de fécule de pomme de terre
- 1 cc** de sel
- Poivre fraîchement moulu

POUR LA GARNITURE*

- 200 g** de sauce tomate ou de tomates pelées hachées
- 75 g** de jambon ou de salami
- 6** tomates cerises*
- 4** champignons*
- 6** olives*
- 1/2** poivron*
- 1/2** courgette*
- 150 g** de mozzarella en lambeaux

POUR LE DRESSAGE

- Quelques** feuilles de basilic et d'origan

1

La base du rösti:
éplucher les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Mélanger dans un bol avec de l'huile, du sel et du poivre. Recouvrir deux plaques de papier cuisson et former quatre disques d'environ 1 cm d'épaisseur avec le mélange à base de pommes de terre.

2

Préchauffer le four à 200 °C. Placer les bases en rösti dans la partie inférieure du four préchauffé et les laisser cuire env. 30 minutes.

3

Pendant que les röstis cuisent, préparer la garniture et couper les légumes en fines tranches. Recouvrir les röstis précuits d'une fine couche de sauce tomate en évitant les bords du disque (1 à 2 cm sans sauce tomate). Garnir comme souhaité. Placer une nouvelle fois au four et finir la cuisson pendant environ 8 à 10 minutes.

ASTUCE

*les ingrédients pour la garniture peuvent être adaptés au gré des envies et selon les goûts individuels. Pour accélérer le processus, une plus grande version du rösti-pizza peut être préparée à l'échelle de la plaque du four.