

Les rösti de maman

à l'arrière

(à préparer la veille)

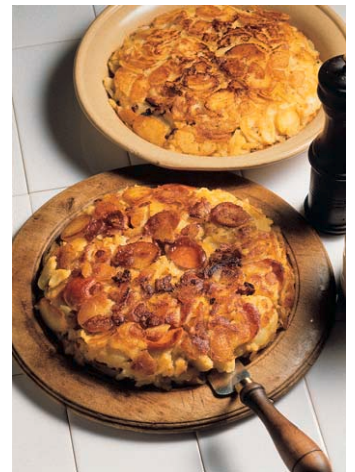
750 g de pommes de terre à chair ferme	faire cuire dans la peau la veille, peler à chaud, laisser refroidir et garder à couvert au réfrigérateur. Le lendemain, couper en fines rondelles
env. 1½ c. à café de sel	saler
2 c. à soupe de beurre à rôtir	chauffer fortement dans une poêle, ajouter les pommes de terre, rassembler en forme de galette à l'aide d'une pellette
2 c. à soupe de lait froid	verser sur les pommes de terre, réduire le feu. Poser un couvercle plat ou une grande assiette sur la poêle, laisser rissoler doucement pendant 30 minutes pour obtenir une belle croûte dorée. Retourner la galette sur le couvercle ou l'assiette et la laisser glisser dans la poêle pour faire dorer l'autre côté à découvert pendant 10 minutes. Faire glisser sur une assiette à rösti ou retourner sur un plat chaud

Attention: pour obtenir une galette régulière et dorée de toutes parts, ne jamais la retourner à l'aide d'une pellette.

Conseils pratiques

- C'est une excellente manière d'utiliser un reste de pommes de terre en robe des champs.
- Les pommes de terre en robe des champs pelées ne doivent pas rester plus d'un jour au réfrigérateur. Dans leur peau, elles se conservent 2 à 3 jours, mais il est alors plus difficile de les peler.

Préparés de cette manière, les rösti de maman portent parfois le nom de «rösti à la bernoise», selon leur origine.



*Les rösti de maman, à l'arrière
Rösti au cervelas, à l'avant*