

## Rösti au cervelas

à l'avant

(à préparer la veille)

750 g de pommes de terre à chair ferme	cuire dans la peau la veille, peler à chaud, laisser refroidir et garder à couvert au réfrigérateur. Le lendemain, couper en fines rondelles
1 c. à café de sel	saler
2 c. à soupe de beurre à rôtir	chauffer fortement dans une poêle, ajouter les pommes de terre, réduire le feu, retourner au bout de 10 minutes environ et rôtir l'autre côté 5 à 10 minutes encore, réserver
2 cervelas	peler, couper en rondelles, ranger régulièrement dans la poêle, mettre les pommes de terre dessus, couvrir (avec une assiette le cas échéant) et terminer la cuisson à petit feu (5 minutes environ). Retourner sur le plat de service

### Conseil pratique

Pour que les rösti soient plus savoureux encore, ajouter 1 à 2 oignons détaillés en lanières ou divisés en anneaux en même temps que les rondelles de cervelas et poivrer généreusement au moulin.

*C'est comme ça que, enfants, nous aimions les rösti. Sans doute parce que maman les servait sans légumes...*



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