

Rösti aux pommes de terre crues (recette de base)

Préparation et cuisson: env. 40 min. Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme	passer à la râpe à rösti dans une terrine
1 c. à café de sel	saler
beurre à rôtir	chauffer fortement dans une poêle anti-adhésive, ajouter les pommes de terre, former une galette. Dorer 15 min à feu moyen et à couvert. Renverser les rösti sur un couvercle ou une assiette graissés, faire glisser dans la poêle sur l'autre face et cuire encore env. 15 min sans couvrir. Faire glisser sur un plat préchauffé

Suggestions

- Préparation de rösti avec des pommes de terre en robe des champs: sauter les pommes de terre env. 15 min à feu moyen en retournant de temps en temps, former une galette, dorer env. 15 min, renverser sur un plat chaud.
- Affiner les rösti avec des aiguilles de romarin, de la sauge ou des feuilles de marjolaine ou de thym, hachées. Ajouter les herbes avec le sel.

Par personne: lipides 2 g, protéines 5 g, hydrates de carbone 45 g, 912 kJ (218 kcal)

