



Takahira



Röstinette

Le rösti de Takahira à refaire chez vous

Recette de röstis

Mise en place et préparation: env. 50 min
Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
de la veille

1 oignon (selon goût)
1 c. c. de sel

Pour le rouleau de röstis de Takahiras:

½ concombre (selon goût)

- Presser les pommes de terre en robe des champs non épluchées à travers la grille de la röstinette et mettre si nécessaire dans un bol.
- Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle (ou sur une plaque teppanyaki).
- Faire revenir dans le beurre à rôtir 1 oignon haché dans avec le coupe-oignons «speedy».
- Ajouter les pommes de terre et faire dorer env. 5 min en remuant de temps en temps.
- Façonner une galette avec une spatule, ne plus remuer.
- Cuire encore env. 15 min à découvert sur feu moyen.
- Poser une assiette plate sur la poêle, renverser les röstis sur l'assiette.
- Mettre un peu de beurre à rôtir dans la poêle, y faire glisser les röstis.
- Cuire encore env. 15 min à découvert.

Pour le rouleau de röstis de Takahira:

- Réserver un peu de la masse de pommes de terre et faire revenir séparément.
- Aplatir la masse de pommes de terre dorée sur les deux faces, déposer dessus de fins rubans de concombre et enrouler comme un sushi.

Suggestions:

- Faire rissoler lentement 100 g de lardons, ajouter les pommes de terre, poursuivre la cuisson comme ci-dessus.
- Servir les röstis avec un œuf miroir.