



rösti

↪ *Le plat suisse classique devient encore plus classique grâce à minipic*

Ingrédients (4 portions)

- 800 g de pommes de terre farineuses, p. ex. Désirée
- 1 oignon, finement coupé
- 2 carottes, épluchées, coupée en lamelles
- 6 minipic, en morceaux
- 1/2–3/4 cc de sel
- 3-4 cs de beurre à rôtir
- 1 cs de beurre

Préparation

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur avec la peau. Eplucher encore à chaud. Mettre dans un sachet plastique et déposer au frigidaire pour une nuit.

Passer les pommes de terre à la râpe à rösti. Mélanger avec les légumes, les minipic et le sel.

Chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle à frire antiadhésive. Ajouter les pommes de terre, laisser rôtir environ 15-20 minutes à chaleur moyenne en remuant régulièrement. Former une galette, rôtir encore 5 à 10 minutes jusqu'à la formation d'une croûte dorée.

Faire fondre le beurre tout autour de la galette de rösti. Retourner les röstis avec un couvercle ou une assiette. Servir immédiatement.