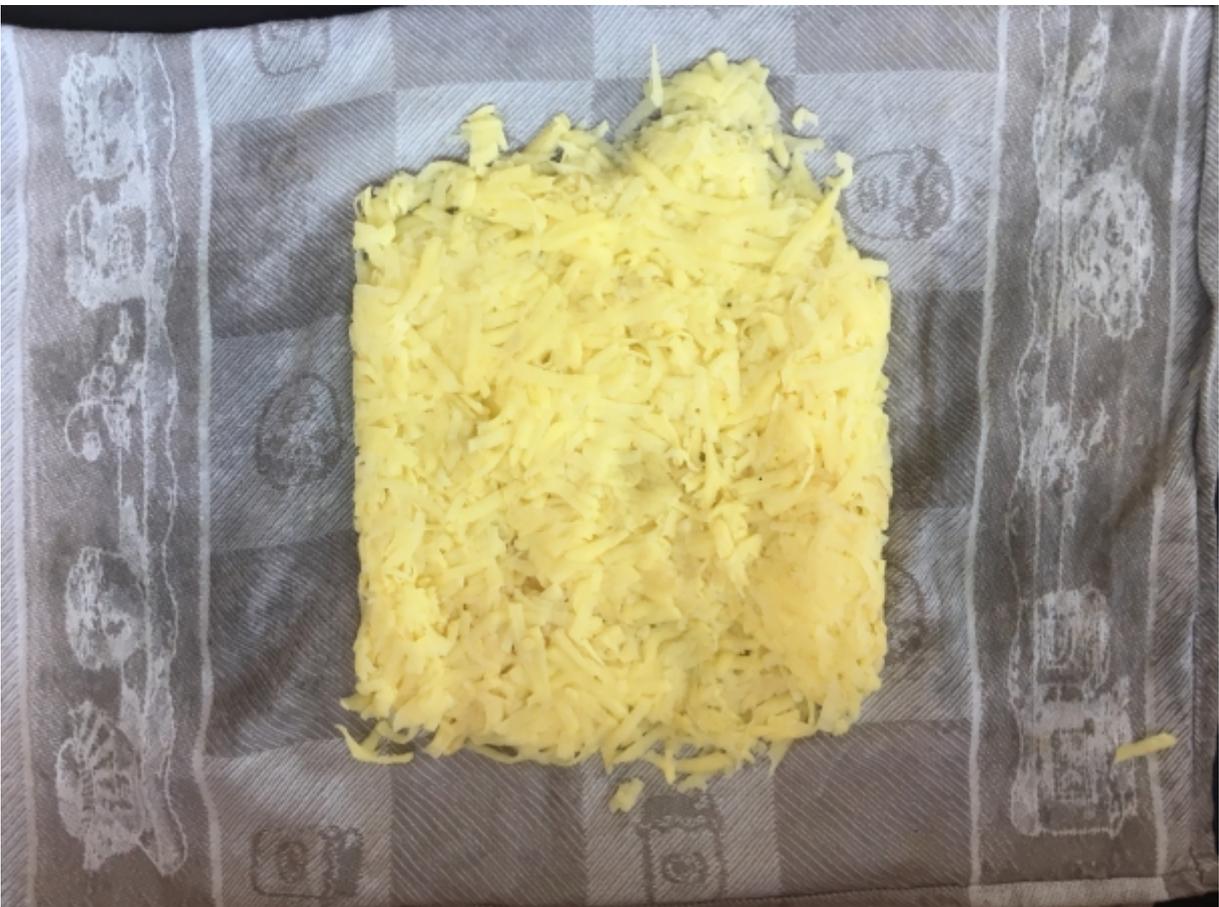


Les röstis de pomme de terre

Les ingrédients pour 2: 4 généreux röstis

- 4/ 5 pommes de terre environ 400 grs
- 1 oeufs
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de farine
- sel poivre
- huile olive





Cette fois ci, on sort la râpe

On épluche les pommes de terre et on les râpe grossièrement. On dépose le tout sur un torchon propre et on presse pour les assécher.



Les voici prêtes à être mélangées avec l'oeuf et la farine jusqu'à obtention d'un mélange homogène, on sale on poivre.

C'est parti pour la cuisson... Idéalement on utilise des emportes pièces, dans lesquels on verse 2/3 cuillères à soupe pour obtenir des galettes de 1,5 cms de hauteur, dans un fond d'huile chauffé à la poêle. Si on est pas équipé, on se débrouille avec une bonne cuillère à soupe, ce sera moins régulier mais tout aussi bon!



10 minutes de cuisson , 5 de chaque coté, mais on vérifie avec

une pointe de couteau si c'est cuit. Doré à souhait, croustillant en extérieur, fondant à l'intérieur, en accompagnement, ou seul, on apprécie.

Préparation 15 mins

Cuisson 10 mins

Difficulté 2