

RÖSTI

Pour un rösti de 28 cm de diamètre :

2 kg de pommes de terre à chair ferme

1/2 cuillerée à café de sel

20 cl d'huile de cuisson (typiquement, huile de tournesol)

Épluchez les pommes de terre et râpez-les avec une râpe à gros trous.

Dans une sauteuse de 28 cm de diamètre ou plus, versez l'huile de cuisson. Faites chauffer à feu vif et versez dessus les pommes de terre râpées.

Remuez jusqu'à ce que les pommes de terre aient absorbé l'huile puis baissez le feu à feu doux et couvrez. Faites cuire à couvert 30 minutes en baissant au minimum à mi-cuisson.

Découvrez et, à l'aide d'un plat, retournez le rösti sur sa face non cuite. Faites de nouveau cuire 20 minutes à feu doux en baissant au minimum à mi-cuisson. Une croûte dure doit se former sur les deux faces du rösti.

Servez chaud comme légume avec de la charcuterie ou de la viande grillée. Vous pouvez aussi servir le rösti avec de la raclette.

Vous pouvez rajouter de la muscade au début de cuisson, ou mettre des lardons suivant votre goût.