

MINI RÖSTI AU LAMIER BLANC

 Temps de préparation : 30 min

 Niveau de difficulté : facile



Ingrédients

pour 8 petits röstis :

- 60 gr de lamier blanc bien lavé
- 600 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 50 gr de farine
- 10 gr d'huile d'olive
- 1 càc de sel
- poivre

Préparation

1ère étape :

- Eplucher les pommes de terre. Les râper à l'aide d'une râpe pas trop fine. Presser tout l'excédent de liquide des pommes de terre râpées, en les mettant dans un torchon ou bien en les serrant fort entre vos mains.
- Hacher très finement ou mixer au robot à lame en S le lamier blanc.
- Dans un saladier, amalgamer les pommes de terre râpées, le lamier blanc hâché, l'huile et la farine. Saler et poivrer.

2ème étape : la cuisson

- Former des galettes d'environ 7 centimètres de diamètre et 1 demi cm d'épaisseur.
- Les placer sur une poêle huilée sur feu moyen. La cuisson est l'étape la plus délicate de cette recette. La croûte des röstis doit être bien dorée et croustillante mais les pommes de terre doivent avoir eu le temps de cuire à cœur. Nous vous recommandons une cuisson d'au moins 7 min de chaque côté, en couvrant pour une partie de la cuisson si nécessaire. N'hésitez pas à goûter un rösti avant de déclarer la cuisson finie.

Cette recette est idéale pour un dîner rapide, accompagné d'une bonne salade, ou même pour un petit déjeuner nourrissant. Ces röstis sont excellents accompagnés de crème fraîche à la racine d'alliaire, au bon goût de raifort.

Bon appétit !