

AVANT DE COMMENCER QUELQUES ASTUCES....

- La variété de pommes de terre est très importante, je vous conseille des Agria ou une pomme de terre de type C (à chair farineuse) comme la bintje.
- Cuire les pommes de terre en robe la veille (certains préconisent même de les cuire deux jours avant!)
- Ne pas trop cuire les pommes de terre elles doivent rester bien fermes à l'intérieur.
- Enfin mon petit truc pour avoir une galette bien homogène est de faire un mélange avec 2/3 de pommes de terre cuites en robe et 1/3 de pommes de terre râpées crues...

Ma Recette de Rösti

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 900g de pommes de terre de type Agria
- 40g de beurre
- 0,5dl d'huile de pépins de raisins
- sel
- *Facultatif et selon votre choix, oignons hachés, lardons...*

PRÉPARATION:

La veille:

Brosser et laver les pommes de terre. En déposer 600g dans une casserole, recouvrir d'eau froide et saler.

Amener à ébullition puis compter 25 minutes de cuisson. Les pommes de terre ne doivent pas être complètement cuites.

Laisser refroidir et conserver une nuit au frigo.

Éplucher les pommes de terre cuites et les pommes de terre crues, puis les râper à l'aide d'une râpe à Röstis.

Faire chauffer votre poêle, puis y verser un filet d'huile pépins de raisin.

(Si vous désirez ajouter des oignons ou des lardons, c'est le moment! Les verser dans l'huile chaude et faire revenir rapidement).

Ajouter ensuite votre mélange de pommes de terre râpées.

(Bien mélanger avec les lardons et les oignons)

Presser avec une spatule de façon à avoir une belle couche de 5 à 6 cm d'épaisseur (cela va se tasser durant la cuisson), puis saler.

Colorer à feu moyen durant 4 à 5 minutes puis ajouter 20g de beurre frais en petits flocons le long du rösti sur le pourtour de la poêle.

Ajouté à mi-cuisson, le beurre frais va apporter du goût et une belle coloration à votre rösti tout en évitant que les pommes de terre n'absorbent trop de matière grasse.

Poursuivre la cuisson encore 10 minutes à feu doux, de façon à obtenir une belle croûte bien régulière, puis retourner le rösti avec un couvercle ou une assiette.

Une recette du Blog « Une Histoire de Cuisine... » www.stephanedecotterd.com

Remettre sur un feu moyen et ajouter les 20g de beurre restant comme la fois précédente. Poursuivre la cuisson 10 minutes environ et servir!

Ce n'est pas très compliqué, mais comme toujours tout est question de détails!