

Rösti aux Lardons

Accompagnement pour 6 personnes :

500 gr. de pomme de terre
250 gr. de Lardon fumé coupé en dés
Ail et oignon en poudre ou haché
Sel, poivre

Recette :

- 1- Peler et râper les patates, ne PAS les laver
- 2- Saler les patates, laisser égoutter 5 minutes en les pressant pour faire écouler l'eau
- 3- Saisir les lardons dans un peu de beurre ailé salé oignoné
- 4- Bien mélanger les lardons et les patates
- 5- Beurrer et huiler la poêle, y répartir le mélange, presser un peu pour former une grande galette
- 6- Laisser cuire à feu moyen 15 minutes SANS mélanger
- 7- Huiler la surface et renverser sans attendre le rösti en le projetant en l'air ou à l'aide d'un grand couvercle plat. Laisser cuire l'autre face 15 minutes en réduisant un peu le feu.

