

# Rösti aux trois légumes

## Accompagnement pour 6 personnes :

500 gr. de pomme de terre  
100 gr. de carottes  
100 gr. de courgette  
100 gr. de poireaux  
Ail et oignon en poudre ou haché  
Sel, poivre



## Recette :

- 1- Peler et râper chaque ingrédient, ne PAS les laver
- 2- Saler les patates, laisser égoutter 5 minutes et les presser pour faire égoutter l'eau
- 3- Saisir les poireaux dans un peu de beurre salé ailé et oignoné
- 4- Bien mélanger les poireaux avec les légumes 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
- 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.

