

# Les Röstis de Diane & Gaëtan



## Il te faut:

- 1 kilo de pomme de terre en robe des champs (variété à chair ferme)
- 1 cuillère à café de sel

## Marche à suivre:

1. Peler les pommes de terre
2. Passer à la râpe à röstis dans un grand bol
3. Saler
4. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle anti-adhésive
5. Ajouter les pommes de terre, saisir env. 5 min en retournant de temps en temps
6. Façonner une galette avec une spatule, ne plus remuer
7. Poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert sur feu moyen
8. Poser le couvercle sur la poêle, renverser les röstis sur le couvercle
9. Mettre un peu de beurre à rôtir dans la poêle, y faire glisser les röstis du couvercle dans la poêle
10. Poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert

