

## Rösti

Préparation: 10 minutes, cuisson: 20 minutes.

Pour 4 personnes.

1 kg de pommes de terre; 100 g de beurre; 1 c à café de sel; 1 ou 2 pincées de poivre.

Eplucher les pommes de terre; les laver.

Faire bouillir 1 litre d'eau dans une casserole; ajouter 1/2 cuillerée à café de sel.

Plonger les pommes de terre dans la casserole et les laisser cuire 5 minutes; ensuite, les égoutter dans une passoire et les laisser tiédir.

Couper les pommes de terre tièdes en bâtonnets longs et minces; les assaisonner de sel et de poivre.

Faire chauffer le beurre dans une poêle à fond épais; dès qu'il cesse de mousser, y verser les bâtonnets de pommes de terre et laisser cuire, sur feu doux pendant 10 minutes, en retournant le gâteau de pommes de terre avec une spatule pour obtenir une galette bien dorée.

Pendant ce temps, faire chauffer un plat de service.

Faire glisser la galette dorée sur le plat chaud; servir sans attendre.

On pourra également employer une méthode plus facile qui consiste à faire cuire 12 minutes les pommes de terre à l'eau bouillante, à les écraser et à en former une galette; faire cuire ensuite 5 minutes dans le beurre.

Variante : on peut aussi réaliser, au lieu d'une seule galette, de petites galettes individuelles.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.