

Röstis ou galettes de pomme de terre

écrit par Pariseyn | 20 septembre 2017

✖ Une autre recette pour changer des traditionnelles frites en accompagnement de nos burgers : le rösti, comme on dit en Suisse ou plus simplement galettes de pommes de terre, ou encore criques comme on les appelle à Lyon.

Pour 4 personnes :

6 pommes de terre

1 oignon

1 œuf

1 cuillère à soupe de persil haché

1 gousse d'ail hachée.

1 à 2 cuillères à soupe de farine

sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante.

Éplucher les pommes de terre. Les râper et les essuyer dans un linge pour enlever l'amidon. Ajouter l'oignon haché, l'ail écrasé, le persil ciselé, le sel, le poivre et un œuf.

Bien mélanger. Ajouter de la farine pour ajuster la texture.

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Prélever une boule de préparation et la presser pour faire sortir l'eau. Aplatir en forme de galette d'une dizaine de centimètres. Faire griller les galettes 4 à 5 minutes de chaque côté. Les

déposer au fur et à mesure sur la plaque de cuisson et enfourner une dizaine de minutes pour terminer la cuisson.

Servir chaud.