



Croque-Rösti façon Chaussiflette

Difficulté : moyenne

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 Chaussée aux Moines
- 4 tranches de jambon sec
- ½ oignon rouge
- 30 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Epluchez les pommes de terre et râpez-les sur une râpe à gros trous (4 à 6 millimètres). Salez et poivrez, mélangez délicatement.
3. Faites chauffer la moitié du beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Lorsque la poêle est bien chaude, déposez-y 4 tas de 2 à 3 cuillères à soupe de la préparation à la pomme de terre. Vous pouvez vous aider de cercles pour réaliser cette opération. Tassez bien la préparation pour former des galettes.

4. Laissez cuire pendant environ 5 minutes, puis retournez à l'aide d'une spatule et appuyez à nouveau pour former une galette plus compacte.
5. Laissez cuire encore 5 minutes puis débarrassez. Recommencez l'opération pour obtenir 8 röstis.
6. Disposez une tranche de jambon pliée en deux sur la moitié des röstis puis garnissez de Chaussé aux Moines coupé en tranches. Refermez avec un autre rösti.
7. Enfournerez pendant 5 minutes et servez immédiatement accompagné de salade verte.

© Chaussée aux Moines