



Röstis de Ratte du Touquet au rutabaga et gésiers de canard

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 300 g de rutabaga
- 200 g de gésiers de canard confits
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de farine
- 1 oignon
- 1 œuf
- Betterave cuite
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Épluchez les rutabagas et l'oignon puis râpez-les grossièrement avec les pommes de terre non-épluchées. Ajoutez l'œuf battu et la farine puis mélangez afin d'obtenir une préparation homogène. Salez et poivrez.
2. Dégraissez les gésiers de canard et faites-les dorer dans une grande poêle antiadhésive avec le sirop d'érable. Ajoutez-les ensuite à la préparation et mélangez.

3. Faites chauffer une noisette de beurre et un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajoutez une portion du mélange et aplatissez-le avec le dos d'une louche. Laissez-cuire 4 min puis retournez le rösti et poursuivez la cuisson de 4 min. Renouvelez jusqu'à épuisement de la préparation.
4. Servez les röstis bien chauds accompagnés d'une salade de betteraves.