

Panier de légumes du 28 Janvier



A cuisiner :

Röstis

- Éplucher et râper un kilogramme de pommes de terre crues.
- Couper un oignon en fines lamelles.
- Faire revenir un 150 grammes de lard fermier et l'oignon dans une poêle. Lorsque le lard et l'oignon ont pris une belle coloration, incorporer les pommes de terre râpées en mélangeant bien.
- Aplatir la préparation avec une spatule, couvrir et laisser cuire 20 minutes.
- Après 20 minutes, retourner la galette à l'aide d'une assiette et faire cuire l'autre côté 15 minutes.

Servir avec une salade de mâche et un fromage frais au radis daïkon.

Bon appétit !