

Galettes de röstis

Pour 25 pièces de 50 g et de 6 cm de diamètre



Variante avec des pommes de terre crues

1 kg de pommes de terre farineuses,
type B/C, pelées

2 œufs
40 g de farine

Sel, poivre, paprika, poudre d'ail,
condiment en poudre

Saindoux ou beurre à rôtir

Râper à la râpe à röstis, verser dans une passoire, bien les rincer pour enlever l'amidon. Presser, sécher un peu avec un linge de cuisine ou un papier de ménage. Verser dans une terrine.

Ajouter.

Assaisonner, bien mélanger.

Faire des portions de 50 g. Les former à l'aide d'un emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre.

Cuire les galettes dans le corps gras à feu moyen pendant environ 5 minutes de chaque côté.

Variante avec des pommes de terre cuites

1 kg de pommes de terre farineuses,
type B/C



Cuire en robe des champs pendant 15 à 20 minutes. Les pommes de terre doivent rester croquantes afin qu'elles ne se défassent pas en les râpant. Refroidir puis râper à la râpe à röstis.

Terminer la recette comme la variante avec pommes de terre crues (ajouter les œufs, la farine, etc.).

Remarque:

Une fois cuites, les galettes se congèlent très bien. Au moment de l'utilisation, les poser congelées ou décongelées sur une plaque et les régénérer au four préchauffé à 180 – 200°C pendant 10 minutes. Pour les rendre très croustillantes, les poser sur une grille.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/conseils-expertises
Recette "Remue-ménages" – Edition n° 48 – Octobre 2018.