



Röstis à la poêle



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 kilogramme de pommes de terre (Nicola)
- 1 cuillerée à thé de sel
- 75 grammes de beurre (clarifié*)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et râpez-les, mais pas trop finement. Versez les pommes de terre râpées sur un linge propre et pressez-le bien pour en extraire l'humidité. Moins il y aura d'humidité, plus le résultat final sera croustillant. Mélangez ensuite les pommes de terre râpées avec le sel et 1/3 du beurre.
- 2.** Chauffez une poêle à fond épais d'un diamètre de 26 cm à feu moyen (de préférence une poêle en fonte ou antiadhésive). Faites-y fondre le reste du beurre. Ajoutez le mélange aux pommes de terre. Utilisez une spatule en caoutchouc pour presser délicatement le mélange sur le fond de la poêle (n'appuyez pas trop fort). Laissez mijoter pendant 12 minutes. Relevez délicatement les bords pour vérifier si le fond est doré et croustillant. Détachez délicatement le fond pour qu'il n'adhère pas au fond de la poêle.
- 3.** Renversez une planche à découper en bois ou un plat sur la poêle et retournez-la d'un coup. Faites glisser le rösti dans la poêle pour cuire l'autre côté pendant 12 minutes.
- 4.** Utilisez un couteau pour vérifier si les pommes de terre sont cuites à cœur.
- 5.** Faites glisser le rösti sur une planche à découper et coupez-le en quatre.
- 6.** * **Le beurre clarifié, c'est quoi ?**
Dans un poêlon, laissez fondre 75 g de beurre à feu très doux. Le beurre ne peut pas grésiller. Le beurre se sépare en une huile et une substance blanche et laiteuse. Au bout d'un moment, celle-ci va couler vers le fond. Retirez délicatement l'huile à la cuillère et versez-la dans un petit pot. Ce beurre clarifié peut être chauffé à très haute température et ne brûlera pas.