




Röstitis au mascarpone et poisson fumé

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (farineuses)
1 oignon (émincé)
1 œuf
sel et poivre
1 bouquet de persil plat (ciselé)
huile d'arachide
250 grammes de mascarpone
1 citron
400 grammes de poisson fumé (au choix, ou un mélange)
1 ravier de cresson

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et lavez-les. Râpez les pommes de terre sur un linge propre. Repliez le linge et pressez-le pour éliminer l'humidité excédentaire des pommes de terre râpées. Mélangez-les ensuite avec l'oignon émincé, l'œuf, le sel, le poivre et le persil plat. Divisez ce mélange en ± 12 petits monticules.
- 2.** Faites chauffer un généreux fond d'huile d'arachide dans une grande poêle (au moins 1 cm d'huile). Placez 4 monticules dans la poêle et aplatissez-les. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Retournez-les délicatement et poursuivez la cuisson pendant 4 minutes. Réservez les röstis au chaud dans un plat de cuisson (100 °C) et faites cuire le reste des pommes de terre. Utilisez deux poêles pour aller plus vite.
- 3.** Garnissez chaque rösti d'une cuillerée de mascarpone, de zeste de citron râpé, de morceaux de poisson fumé et de cresson.