



Röstis croustillants du four



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pommes de terre (grand)
8 carottes
1 oignon
sel et poivre
beurre
poignée d'épinards en branches frais
feta

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les pommes de terre et les carottes. Râpez le tout grossièrement.
- 2.** Placez-les dans un torchon propre pour absorber toute l'humidité. Hachez finement l'oignon. Mélangez-le avec les légumes. Salez et poivrez selon votre goût.
- 3.** Beurrez un plat allant au four et versez-y le mélange. Disposez quelques morceaux de beurre sur le dessus. Faites cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 4.** Vérifiez si le rösti est cuit à l'aide d'un couteau. Garnissez de feuilles d'épinards et de feta émiettée et servez.