

ROSTI DE POMME DE TERRE

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 1 heure
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre charlotte ou bintje
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 œuf entier
- 3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre du moulin

Etapes de préparation

1. Pelez et lavez les pommes de terre.
2. Essuyez-les bien et râpez--les dans un saladier.
3. Essorez-les en pressant bien avec vos mains pour en retirer toute l'eau.
4. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre avec la farine, l'œuf et le paprika.
5. Salez et poivrez.
6. Dans une sauteuse antiadhésive, versez la préparation dans l'huile chaude puis formez une galette.
7. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure à feu doux en retournant le rösti plusieurs fois durant la cuisson.

Conseil : Pour retourner le rösti plus facilement, utilisez une assiette aussi grande que la poêle.