

Röstis au Tilsit pour le déjeuner

Ingrédients

1,2kg de pommes de terre à chair ferme

2 oignons

150g de lard

250g de TILSIT corsé

Sel et poivre

4 œufs

Huile de colza pour la cuisson

4 cornichons

Pour 4 personnes

Difficulté: moyenne

1. Cuire les pommes de terre pendant env. 20 minutes, les peler et les laisser refroidir env. 4 heures (préparer de préférence la veille), puis les râper grossièrement.
2. Peler les oignons et les couper en dés comme le lard. Couper le Tilsit corsé en tranches épaisses.
3. Chauffer 1 cs d'huile dans une poêle. Y faire revenir le lard et les oignons env. 5 minutes. Retirer de la poêle et égoutter dans une passoire, puis mélanger aux pommes de terre. Saler et poivrer.
4. Chauffer de l'huile dans quatre poêles à röstis (ou préparer les röstis l'un après l'autre et réserver au chaud). Répartir le mélange aux pommes de terre dans les poêles et aplatir. Réduire la température et cuire les röstis sur un côté pendant env. 5 minutes. Placer une assiette sur les poêles (l'une après l'autre) et y renverser les röstis. Si nécessaire, remettre un peu d'huile dans les poêles. Y faire glisser les röstis à nouveau et rissoler encore 5 minutes de l'autre côté. Déposer le Tilsit sur les röstis et laisser fondre.
5. Chauffer de l'huile dans une autre poêle. Casser les œufs et les faire cuire au plat. Chaque portion de röstis est servie directement dans la poêle avec le Tilsit et un œuf au plat. Agrémenter de cornichons.

Conseil: convient à merveille
comme repas du soir.



Valeurs nutritives par portion

651

kcal

37g

lipides

42g

glucides

33,9g

protéines

