



Nids de rösti au four avec Tilsit et œuf

Les röstis, qui n'en raffole pas? Préparée en un tournemain, cette version sous forme de nids de rösti au four, à base de Tilsit et d'œuf, fera un repas de famille idéal pour petits et grands.

Facile à préparer, cette recette pourra être servie à table en un rien de temps. La pomme de terre, précuite ou crue, constitue l'ingrédient principal de ce mets dont la saveur sera relevée avec du Tilsit extra et, selon les envies, avec du lard.

Préparation

- Préchauffer le four à 200° C, chaleur de voûte et de sole.
- Éplucher les pommes de terre. Râper les pommes de terre et le fromage dans un saladier à l'aide d'une râpe à rösti. Couper le lard en fines lamelles et les ajouter dans le saladier. Mélanger, saler et poivrer.
- Répartir la préparation en deux portions sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Former des nids et appuyer avec une cuillère pour faire un creux. Verser le beurre sur les röstis.
- Faire cuire environ 20 minutes dans la partie supérieure du four. Sortir du four et mettre un œuf dans chaque creux. Poursuivre la cuisson pendant 8 minutes. Assaisonner avec du paprika, du sel et du poivre.

Pour 2 personnes

Temps de préparation: 40 minutes

Indgrédients

500 g	de pommes de terre à chair ferme, précuites
80 g	de Tilsit extra
100	de lard
2	œufs
1 cs	de beurre fondu
	Sel et poivre
	Paprika