



Les plats principaux

Autre

Rösti au lard avec œuf, épinard et feta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, épluchées)
150 grammes de dés de lardon (salés)
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 oignons (en fins demi-anneaux)
100 grammes d' épinards (jeune)
1 cuillère à café de moutarde
2 cuillères à soupe de beurre
200 grammes de feta
5 œufs
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Cuisez les lardons croquants dans une poêle sans matière grasse. Égouttez-les sur du papier de cuisine. Râpez les pommes de terre grossièrement et pressez-en l'humidité. Mélangez le râpé de pommes de terre avec 1 œuf, la feta émiettée, les anneaux d'oignon et les lardons. Salez et poivrez.

Beurrez une forme à pâtisserie rectangulaire et versez le mélange dedans. Enfournez 25 minutes. Les dernières minutes allumez le gril du four de telle sorte que le dessus devienne bien doré.

Entretemps pochez le reste des œufs. Mélangez la moutarde avec le jus de citron et un bon filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez ce dressing aux feuilles d'épinard.

Coupez les röstis en rectangles et répartissez-les sur les assiettes. Sur chacun déposez un œuf poché et décorez avec l'épinard assaisonné. Servez immédiatement.

Conseil:

Un filet de vinaigre aide à pocher les œufs.

Ustensiles de cuisine

