



Plats d'accompagnement

## **Röstis de pomme de terre en étoiles**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

800 grammes de pommes de terre (farineuses, épluchées et râpées)

1 oignon (finement ciselé)

1 cuillère à café de fines herbes Provençales

thym (frais)

huile d'arachide

poivre

sel

### **Méthode de préparation**

Mettez les pommes de terre râpées dans un propre essuie de cuisine et pressez pour éliminer l'humidité.

Incorporez-y l'oignon et les fines herbes provençales puis salez et poivrez.

Chauffez un peu d'huile d'arachide dans une poêle à gourmet et déposez-y votre emporte-pièce en forme d'étoile.

Versez une bonne cuillère du mélange de pomme de terre dans la forme en étoile et tassez bien.

Retirez la forme en étoile puis laissez cuire le rösti 5-6 minutes sur l'appareil à gourmet. Retournez ensuite le rösti et cuisez l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Parachevez avec du thym frais.

### **Ustensiles de cuisine**

L'appareil à gourmet

