



Plats d'accompagnement

## **Röstis de pommes de terre et d'échalotes aux jeunes oignons**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 grosses pommes de terre  
4 échalotes  
4 jeunes oignons (zowel het witte als het groene gedeelte)  
2 cuillères à soupe de farine  
2 œufs  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Épluchez et râpez les pommes de terre et placez les tranches dans un essuie propre ou une étamine. Appuyez bien l'essuie pour éliminer l'excès d'humidité, cela aidera les röstis à devenir croustillants. Ciselez les échalotes et les jeunes oignons.

Mettez les pommes de terre épongées dans un grand plat. Conservez 2 jeunes oignons finement coupés pour la finition. Ajoutez les échalotes et les autres jeunes oignons aux tranches de pommes de terre. Ajoutez la farine et les œufs dans le plat et mélangez-bien le tout. Salez et poivrez.

Divisez le mélange de pommes de terre en 4 portions égales et faites-en des crêpes plates. Chauffez 2 cs d'huile d'olive et une noix de beurre dans une grande poêle à feu moyen. Placez les röstis de pommes de terre-échalotes dans la poêle bouillante et aplatissez-les avec une spatule. Rôtissez les röstis environ 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants et que les pommes de terre soient cuites. Si nécessaire ajoutez de l'huile et du beurre pendant la cuisson pour maintenir les röstis croustillants.

Répétez ce processus pour les éventuelles portions restantes.

Déposez les röstis sur du papier de cuisine pour absorber le trop de graisse.

Servez les röstis sur un beau plat et parachevez avec le reste des jeunes oignons et du poivre.

