



Viande

Röstis du chalet

Mise en place et préparation: env. 50 min

Énergie Pièce (1/4): 528 kcal /
lip 23 g / glu 49 g / pro 29 g

Pour 4 personnes

- 150 g de cornettes
- eau salée, bouillante
- 600 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille
- 100 g de fromage à raclette, en tranches
- 1 c. c. de sel
- un peu de poivre
- huile pour la cuisson
- 160 g de jambon arrière, en tranches
- 100 g de fromage à raclette, en tranches

Voici comment faire:

- 1 Pâtes:** cuire les pâtes al dente dans l'eau bouillante salée, rincer sous l'eau froide, égoutter.
- 2 Pommes de terre:** passer les pommes de terre à la râpe à röstis dans un grand bol. Tailler le fromage à raclette en petits dés, incorporer aux pâtes, saler, poivrer.
- 3 Cuisson:** bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Tailler le jambon en petits dés, faire revenir env. 3 minutes. Incorporer les pommes de terre et les pâtes, faire revenir env. 5 min en retournant de temps en temps. Façonner une galette à l'aide d'une spatule à rôtir, ne plus remuer, poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert sur feu moyen. Poser une assiette plate sur la poêle, renverser les röstis sur l'assiette. Verser un peu d'huile dans la poêle. Y faire glisser les röstis et poursuivre la cuisson env. 15 min à découvert.
- 4 Finition:** répartir les tranches de fromage sur les röstis, laisser fondre à couvert.

Servir avec: de la purée de pommes et salade.

Conseil d'achat

**Vous trouverez
ces ingrédients
au Coop Pronto.**

