

Röstis au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre, pelées et râpées grossièrement
- 200 g de fromage d'alpage grossièrement râpé
- 2 cs de beurre
- 2 cs d'huile végétale
- sel et poivre
- noix de muscade

Préparation

Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre râpées avec le fromage d'alpage. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.

Faire chauffer le beurre et l'huile végétale dans une poêle. Verser le mélange de pommes de terre et de fromage d'alpage dans la poêle et le répartir uniformément. Tasser légèrement la préparation.

Faire dorer les röstis pendant 10 à 15 minutes sur le premier côté. À l'aide d'une assiette, retourner les röstis et les faire cuire encore 10 à 15 minutes.

Lorsque les röstis sont croustillants et dorés des deux côtés, on peut les retirer de la poêle et les servir chauds.

Les röstis sont délicieux en accompagnement, mais constituent également un repas à part entière accompagnés d'une salade.