



## Le roesti traditionnel à partir de pommes de terre crues

par Christophe Ziegert

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg de pommes de terre Bintje
- 20 gr de saindoux
- 10 gr de beurre
- Sel, poivre du moulin
- Huile d'olive

**Cuisson** : 15 à 20 minutes

### Progression

- Fondre le saindoux dans une poêle antiadhésive (pour atteindre la bonne température de cuisson, ajouter une noisette de beurre – L'eau contenue dans le beurre fait grésiller le saindoux alors c'est bon!)
- Ajouter les pommes de terre râpées, bien égouttées
- Par un dosage judicieux d'une chaleur moyenne à forte, le roesti devient doré
- Avant de retourner la galette comme une crêpe, vérifier le croustillant des pommes de terre (contrôler la tenue des pommes de terre contre le bord de la poêle)
- Poursuivre la cuisson et servir une galette croustillante et moelleuse à l'intérieur

*De l'amour et de la patience pour une belle cuisson!*

**Conseil du chef** : Ne pas couvrir les roestis ; le croustillant se transforme en purée sous l'effet de la vapeur

## Le mille feuille de roesti et les saveurs du marché

Le principe de cuisson est le même que le roesti traditionnel. La galette de roesti est toutefois plus fine (double épaisseur qu'une chips).

Il suffit d'apprêter (sauté de légumes, cuisson vapeur, ...) les légumes du marché carottes, brocolis, choux-fleurs, céleri, panais ... et ensuite de les préparer en alternant les galettes de roesti et les légumes sur un lit de salade et un jus de persil.

## La tartinette de roesti aux airelles

Le principe de cuisson est le même que le roesti traditionnel.

Les pommes de terre se coupent en fines juliennes. La galette est très fine et croquante.

A servir comme une tartine ... en y étalant la confiture aux airelles.

*La cuisine, un art à s'offrir !*