

Baguettes de Rösti

Recette pour 6 personnes

1,2 kg P-dt. Bintje pelées

Râper les p-dt. (Râpe à main)

essorer

Mettre sous-vide

cuire 8 heures a 73 degrés au bain-marie

Refroidir dans un bain d'eau glacée


Ouvrir le sachet

couper en baguette d'un centimètre d'épaisseur


Blanchir à la friteuse 5 minutes a 160 degrés (graisse de saindoux ou huile d'arachide)

finir 3 min. à 180 degrés

servir avec une poudre : curry, paprika, lard etc...et une mousse d'oignons



Cuisine
moléculaire



Révélation

**TABLE D'HÔTES
ET CENTRE DE FORMATION**

CLAUDINE ET CHRISTIAN DEMIERRE
RUE DU CHÂTEAU 26
1627 VAULRUZ
0041 79 373 47 76
0041 26 912 87 62
[HTTP://CEDE-CREATION.CH](http://CEDE-CREATION.CH)
E-MAIL: CEDE.CREATION@SUNRISE.CH

