



Les perles de roesti au parmesan, curry, sésame, ... à l'apéritif, en dîatoire

par Pierrette Menétrey

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 gr de pommes de terre Bintje en robe des champs, cuites 24h à l'avance
- 30 gr de parmesan de qualité
- 15 gr de farine
- Sel, poivre du moulin
- Huile d'olive

Progression

- Peler les pommes de terre et les passer à la râpe à roesti
 - Incorporer le parmesan, 15 gr de farine, sel et poivre, bien mélanger
 - Former une masse compacte
 - Préparer des boulettes de 2 cm d'épaisseur et les passer dans la farine (une option : les rouler dans un œuf battu)
 - Selon les envies, on peut réaliser d'autres formes carrées, ovales, ...
 - Dans une poêle, chauffer suffisamment d'huile d'olive à feu doux et frire les boulettes à feu moyen puis les déposer et sécher sur du papier absorbant
 - Les servir sur ardoise en piquant les boulettes de cure dents
- Un régal à réaliser avec les enfants !

Autres préparations et saveurs du Monde

Remplacer le parmesan par du cumin (poudre), des graines de sésame, des graines de pavot, du curry, de fines herbes hachées, ...

A servir avec

un fromage blanc aux fines herbes et une salade croquante, ...

La cuisine, un art à s'offrir !