

Gaufres de rösti avec jambon Fürstenländer

Ces gaufres de rösti représentent une alternative simple au grand classique. Les pommes de terre n'ont ni besoin d'être cuites ni d'être passées à la poêle. Dans le gaufrier, elles deviennent délicieusement croustillantes à l'extérieur, tout en restant bien moelleuses à l'intérieur. Accompagné de choucroute, de moutarde douce et de jambon Fürstenländer, ce plat savoureux se déguste à toute heure de la journée.

Ingrédients pour 2 personnes

- 500 g de pommes de terre farineuses
- 1 cs de maïzena
- sel et poivre
- un peu de beurre pour graisser le gaufrier
- 150 g de choucroute
- 100 g de jambon Fürstenländer
- 2 cs de moutarde douce
- facultatif: 2 œufs pochés

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les râper très finement. Les déposer ensuite dans un torchon propre et les essorer vigoureusement pour en extraire le plus de liquide possible.
2. Mélanger les pommes de terre avec la Maïzena, assaisonner avec sel et poivre.
3. Beurrer légèrement le gaufrier. Y déposer la préparation à base de pommes de terre par petites portions et cuire environ 8 à 12 minutes, selon le gaufrier, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes à l'extérieur, et cuites à l'intérieur.
4. Réchauffer la choucroute.
5. Dresser les gaufres de rösti avec de la choucroute, de la moutarde douce et du jambon Fürstenländer. Selon les goûts, servir avec un œuf poché.

Vino consigliato:
Salut Soleil Rouge AOC Valais



Salut Soleil Rouge AOC Valais | Denner