

Bon et avantageux: mini-röstis au gruyère pour CHF 12.-



Voilà un alliage divin - des pommes de terre et du fromage! La recette des jolis mini-röstis au gruyère épicé nourrit une famille de 4 personnes pour moins de 12 francs.

Le plat d'aujourd'hui provient du cuisinier Adrian Tschanz. Je l'ai découvert dans son livre de cuisine «Tschanz kocht» (Tschanz cuisine) et j'étais tellement enthousiasmée que je voulais absolument la partager avec vous.

La préparation de ce plat consistant est rapide et son goût est vraiment intéressant grâce à l'association du gruyère au thym frais.

Les pommes de terre râpées avec du fromage velouté sont exemptes de gluten, végétariennes et idéales pour les enfants. Pour ma part, je préfère déguster les mini-röstis avec une salade verte à la poire. Les fruits complètent à merveille le goût du fromage!

- 1 à 1½ kg de pommes de terre fermes à la cuisson
- 200 g de gruyère salé
- 150 g de beurre (conseillé dans le livre de cuisine; j'en emploie moins)
- 1 brin de thym, finement haché
- Une prise de noix de muscade
- Sel et poivre

1. Lavez et pelez les pommes de terre, puis râpez-les en fines lanières. Assaisonnez-les avec du sel, de la noix de muscade et du poivre.
2. Faites revenir les pommes de terre rapées avec la moitié du beurre dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées.
3. Retirez les pommes de terre de la poêle et versez-les dans une grande jatte.
4. Râpez le fromage par-dessus, ajoutez les feuilles de thym, et remuez le tout.
5. Formez 8 petites galettes de pommes de terre, puis dorez-les à feu moyen avec le reste du beurre des deux côtés.

Temps de préparation: 30 à 40 minutes

Terram Helveticam Pinot Noir du Valais AOC

Robe pourpre avec des reflets tuilés. Nez de baies noires et de poivre. Bouche pleine et corsée, avec une finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >

