DENNER

Muffins de rösti au fromage et lard

Les röstis s'invitent dans vos moules à muffins! Cette spécialité suisse à base de pommes de terre se réinvente sous forme d'un petit gâteau croustillant au fromage et au lard, tout droit sorti du four.

Avec la fondue et la raclette, les röstis figurent parmi les plats traditionnels suisses les plus populaires. Depuis toujours, la préparation de ces galettes divise l'opinion: faut-il utiliser des pommes de terre crues ou cuites? Pour notre recette du jour, nous avons réconcilié les deux camps en les faisant brièvement bouillir dans de l'eau salée. Et la galette habituelle cuite à la poêle cède la place à de savoureux muffins dorés au four.

Si vous en avez assez de devoir surveiller constamment la cuisinière pour que rien ne brûle, cette variante est faite pour vous: il suffit d'enfourner le tout, ce qui vous laisse le temps de tout nettoyer ou de préparer une salade fraîche comme garniture.
Denner vous souhaite un bon appétit!

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme, de taille moyenne, pelées
- 90 g de lardons
- 4 cs de farine
- 1 ½ cc d'ail en poudre
- 1 ½-2 cc de sel
- ½ cc de poivre noir, moulu
- 60 g de gruyère, râpé
- 60 g d'oignons blancs, en fines rondelles
- 1 petite poignée de ciboulette fraîche, hachée menu, un peu plus pour garnir
- yogourt ou crème acidulée pour servir

De plus

- Plaque pour 12 muffins
- Un peu d'huile pour graisser la plaque

1. Dans de l'eau salée, précuisez les pommes de terre en un seul morceau pendant env. 6 minutes, puis laissez-les refroidir quelques minutes.
2. Entre-temps, grillez les lardons dans une poêle non graissée pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
3. Préchauffez le four à 200 °C, mode chaleur tournante. Avec un filet d'huile, graissez légèrement les moules de la plaque à muffins.

4. Râpez grossièrement les pommes de terre avant de les mélanger au reste des ingrédients, les lardons grillés et la graisse de la poêle.
5. Répartissez le tout dans les moules à muffins et tassez bien afin que la préparation soit compacte.
6. Cuisez au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les muffins soient cuits. S'ils brunissent trop, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium pendant la cuisson.
7. Servez les muffins de rösti avec un peu de crème acidulée ou de yogourt et garnissez-les avec la ciboulette selon les goûts.

Temps de préparation: environ 50 minutes

Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP

Robe rouge-violet foncé. Nez corsé de mûres et de cassis, avec des notes de poivre noir. Bouche pleine aux tanins moelleux. Finale persistante.

Voir dans le weinshop