



Cours et animations culinaires à domicile. Vente d'épicerie fine, condiments, café, thé, miels, bonbons, ...

Derek Désir – Conseiller Culinaire
Facebook : derek.couleurcuisine
derek.couleurcuisine@gmail.com
Tél. : 06 27 44 61 79

Amap l'Olivier :
Tél. : 06 26 94 13 83
www.amap-olivier.fr
Facebook : amap l'olivier
contact@amap-olivier.fr

Rösti à la pomme de terre, oignon et chou rave

INGREDIENTS :

1 chou rave
2 belles grosses pommes de terre (ou un volume égal de pomme de terre et de chou rave râpés!)
1 oignon
Huile d'olive
Sel et poivre



PREPARATIONS :

Épluchez tous les légumes puis râpez-les grossièrement.
Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez.
Dans une grande poêle anti-adhésive versez un filet d'huile d'olive et le mélange de légumes râpés. Mélangez. Laissez cuire à feu modéré pendant 15 à 20 minutes. Aplatissez le mélange de légumes. Cuire à feu doux (ou modéré) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une croûte dorée se soit formée dessous. Surveillez la cuisson et ajustez le feu si nécessaire. Retournez le rösti, cuire encore une trentaine de minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'une croûte dorée se soit formée sur la seconde face.

Servez immédiatement!