



## ROSTI

### Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre
- Sel, poivre
- Huile de tournesol

### Variante

- 1 oignon ou 200 g de lard fumé



### Réalisation :

1. Mettre les pommes de terre à cuire 2 à 3 jours avant la préparation du plat.
2. Eplucher et râper les pommes de terre avec une grosse râpe.
3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile de tournesol. Verser les y de manière homogène sur toute la surface de la poêle. Tasser légèrement, saler, poivrer. Cuire jusqu'à ce que le fond soit bien doré.
4. Retourner la galette puis cuire l'autre côté. La surface doit être croustillante.

### Variante :

1. Faire revenir le lard fumé, déposer la moitié de la préparation de pommes de terre dans une poêle, ajouter les lardons puis le reste des pommes de terre.
2. Faire cuire comme précédemment.
3. Vous pouvez faire de même avec les oignons.