

Rösti de Chèvrerousse d'Argental, maïs & betterave



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 200 g de Chèvrerousse d'Argental
- 600 g de pommes de terre
- 100 g de maïs en grains
- 100 g de betterave crue
- 40 g de beurre Isigny
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : Facile ???





1. Râpez les pommes de terre et les betteraves préalablement lavées et épluchées.
2. Découpez le fromage en morceaux.
3. Dans un saladier, mélangez l'ensemble des légumes ainsi que le fromage et le beurre préalablement fondu.
4. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
5. Formez des röstis avec la préparation
6. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, laissez cuire à feu vif 5 minutes de chaque côté.
7. Lorsque les röstis sont bien dorés et bien cuits, servez vos assiettes et accompagnez-les d'une belle salade.