Rösti de pommes de terre, courgettes, Jurassic l'Original et ses lanières de sandre frites

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 300 g de Jurassic l'Original
- 4 courgettes
- 4 pommes de terre
- 2 œufs
- 600 g de filet de sandre
- 100 g de champignons
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Étapes de la préparation

1. Râpez le Jurassic l’Original et les courgettes.
2. Épluchez les pommes de terre et râpez-les également.
3. Mélangez avec les œufs, le sel, le poivre, la noix de muscade et faites frire la préparation dans de la graisse chaude.
4. Il est important de donner au Rösti une forme ronde avant sa cuisson. Utilisez un emporte-pièce si nécessaire.
5. Coupez le filet de sandre en longues lanières et faites-les frire dans de l’huile d’olive jusqu’à ce qu’elles deviennent légèrement translucides au milieu.
6. Rajoutez les champignons pour les faire suer et servez aussitôt.