

## Röstis au fromage

### Ingrédients

Pour 4 personnes

Beurre à rôtir

800 g de pommes de terre en robe des champs pelées et râpées

1 cc de sel

20 g de beurre en flocons

100 g de fromage à raclette ou à rôtir, p.ex. de Nidwalden, râpé



### Préparation

1. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et ajouter les pommes de terre. Saler. Rôtir en remuant occasionnellement jusqu'à belle coloration dorée. Façonner en une grande galette. Faire glisser des flocons de beurre sur tout le pourtour de la poêle et poursuivre la cuisson sur tout petit feu durant quelques minutes. Renverser à l'aide d'un couvercle et faire glisser de nouveau la galette dans la poêle soigneusement beurrée.
2. Parsemer de fromage, couvrir et poursuivre la cuisson durant 5 minutes environ jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 291 kcal; protéines: 10 g; lipides: 14 g; glucides: 31 g.