

Rösti de rutabaga

Recette facile !

Pour 4 personnes

- 1 gros rutabaga (entre 300 et 400g)
- 3 pommes de terre fermes de taille moyenne
- 1 oignon (si vous aimez cela)
- 200 g de fromage (type tome de brebis)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Épluchez les pommes de terre et le rutabaga. Râpez le tout, pas trop finement. Râpez également la tome de brebis (ou autre fromage du même type). Épluchez et râpez l'oignon. Placez le tout dans un saladier et mélangez bien. Salez, poivrez à votre goût.

Pour une version végétalienne ou végane : Remplacez le fromage de chèvre par une cuillère à café d'arrow root ou de maïzena

Formez de petites galettes, pas trop épaisses, avec ce mélange.

Faites chauffer l'huile d'olive, dans une poêle. Quand elle est bien chaude, aplatissez bien les galettes et faites les cuire 2 à 3 minutes sur chaque face.

Une fois dorés, servez les **rösti bien chauds** et dégustez les immédiatement pour profiter du côté **croustillant à l'extérieur et fondant dedans** ! C'est simple, efficace et vous serez sûrement sollicité(e) pour recommencer souvent !

*On peut accompagner ce plat de **compote de pomme**, on peut aussi opter pour différentes variantes de sauces qui apporteront un peu de fraîcheur aux galettes : crème fraîche (ou de soja), ail, citron, ciboulette ou câpres.*

