

ROSTIES, CRÈME FRAÎCHE AUX HERBES



PORTIONS : 2

HUILE : ELITE / GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

ROSTIES

Pommes de terre Bintje 200g
Oignon blanc 1 pièce
Œuf 1 pièce
Farine 20g
Amphora Elite PM
Amphora Gourmet PM

CRÈME AUX HERBES

Crème épaisse 150g
Ciboulette 5g
Persil 5g
Echalote 1 pièce

Sel
Poivre

1. Pour les rosties, épluchez les pommes de terre puis les râper. Épluchez l'oignon blanc et le passer à la râpe également, ajoutez le sel. Laissez « tirer » 30 minutes à température ambiante. Puis égouttez pour enlever l'eau de végétation.
2. Dans un cul de poule ajoutez la farine et l'œuf aux pommes de terre. Rajoutez ensuite l'oignon, le poivre et bien mélanger à l'aide d'une fourchette.
3. Pour la cuisson, vous avez deux possibilités. Soit formez des boules et les frire à l'huile Elite. Ou bien chauffez un peu d'huile. Versez l'appareil à Rosties dans un cercle inox de diamètre 6 cm. Puis, colorez chaque face en les arrosant, égouttez et décerclez.
4. Pour la crème aux herbes, mettre la crème dans une bassine, salez et poivrez. Ajoutez l'échalote ciselée, la ciboulette émincée, ainsi que le persil ciselé.
5. Dressez au centre de l'assiette, coupez deux disques de Rosties dans le sens de la longueur puis ajoutez une bonne quenelle de crème aux herbes.

LE PLUS DU CHEF

Cette garniture fonctionne très bien avec des viandes (magret, ou viande de bœuf grillée), mais également servie sur une salade avec un peu de bacon en entrée.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •