

Spezialitads dal Grischun



ROESTI AVEC DU JAMBON CRU ET UN OEUF AU PLAT

Si vous avez très peu faim

Ingrédients

(pour 4 portions)

Environ 1 kg de pommes de terre (cuites la veille pendant environ 30 minutes)
200 g de lard cru coupé en lamelles
8 oeufs frais
beurre
sel et poivre

Préparation

(Préliminaires: 30 minutes, temps de préparation: environ 30 minutes)

- Pelez les pommes de terre et, avec la râpe à roesti, râpez-les dans la poêle où le beurre est déjà fondu et laissez-les rôtir lentement à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Au bout de 20 minutes, la roesti est prête et vous la mettez au four préchauffé dans un plat résistant au feu pour la maintenir bien chaude. Dans la même poêle, faites cuire les lamelles de lard jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Préparez vos oeufs au plat dans une autre poêle et votre repas est terminé. Répartissez la roesti sur les assiettes, ajoutez les lamelles de lard et

finallement les oeufs au plat. Ce repas est vite fait, il est savoureux et revigorant, surtout par une froide journée d'automne ou d'hiver.