

RÖSTI DE TOPINAMBOURS

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 20 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

(pour 4 personnes)

- Topinambours
- 1 échalote
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- sel et poivre à convenance

Descriptif:

Éplucher les topinambours et les râper.

Peler et hacher finement l'échalote.

Casser l'œuf dans un saladier, le battre et ajouter l'échalote, les topinambours râpés et la farine.

Bien mélanger le tout.

Saler et poivrer à votre goût.

Faire des petites galettes(röstis) et les mettre à cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Laisser cuire à feu doux environ 10 min de chaque côté.

