



RÖSTI A L'APPENZELLER

Ingrédients

- 700 g de pommes de terre.
- 150g d'Appenzeller râpé gros
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 brin de persil plat haché
- 2 cuillères à soupe de romarin
- 4 fines tranches d'Appenzeller
- Sel poivre de Cayenne

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre avec la peau. Surveillez la cuisson : il ne faut pas qu'elles soient totalement cuites, elles doivent rester fermes. Pelez-les lorsqu'elles sont encore chaudes, laissez-les complètement refroidir puis râpez-les avec une râpe à gros trous. Ajoutez le fromage râpé, le persil haché et le romarin.
- Faites chauffer le beurre dans un poêle, ajoutez le mélange de rösti, faites dorer légèrement en retournant de temps en temps. Salez, poivrez.
- Formez un gâteau avec la masse, couvrez et continuez la cuisson à feu sans la retourner pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme. Retournez le rösti avec une spatule, couvrez et continuez la cuisson encore 10 minutes.
- Posez à la fin les tranches de fromage Appenzeller sur le rösti et laissez fondre.
- Décorez avec quelques feuilles de persil.
- Servez accompagné de salade verte.