

ROSTIES



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 1 kg de pommes de terre - 40 g de beurre - 6 branches de persil - 3 gousses d'ail - 3 c.s d'huile - sel, poivre

1. Epluchez et rincez les pommes de terre. Essuyez-les.
2. Pelez l'ail. Coupez-le en 2 et retirez le germe central. Lavez et essorez le persil. Mettez-les dans la mini cuve. Donnez 4 pulsions.
3. Dans la cuve munie du disque râpeur 2 mm, râpez les pommes de terre.
4. Dans un saladier, mettez les pommes de terre râpées, le hachis ail-persil, le sel et le poivre. Mélangez. Réalisez des petites galettes ou rassemblez la préparation pour réaliser 1 grande galette. Aplatissez-les.
5. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le beurre. Versez la préparation. Laissez cuire sur feu moyen 15 minutes.
6. Une fois les galettes dorées, retournez-les.
7. Laissez cuire encore 15 minutes.

Astuce du chef :

accompagne un poulet rôti ou une côte de boeuf.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■