



# Rösti de patates douces avec CAMBOZOLA

60 minutes 8 portions

## INGRÉDIENTS :

- 200 g CAMBOZOLA
- 3 patates douces (env. 500 g)
- 1 oignon rouge
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine de blé
- 2 cuillères à soupe de ciboulette séchée
- ½ cuillerée à café de noix de muscade moulu
- ½ grenade.
- Aneth (pour décorer)
- Huile (pour la cuisson)
- Sel
- Poivre
  
- 1 oignon rouge
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 50 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ½ cuillerée à café de sel
- ½ cuillerée à café de grains de poivre
- 1 feuille de laurier



## PRÉPARATION :

1. Éplucher l'oignon et le couper en fines lamelles. Dans une petite casserole, porter à ébullition le vinaigre de cidre et l'eau avec le sucre, le sel, les grains de poivre et la feuille de laurier. Mettre les lamelles d'oignon dans un bocal propre, verser le vinaigre chaud sur les oignons jusqu'à ce qu'ils soient complètement recouverts. Couvrir le bocal et laisser refroidir les oignons à température ambiante.



# Rösti de patates douces avec CAMBOZOLA



60 minutes



8 portions

## PRÉPARATION :

2. Éplucher les patates douces et l'oignon et les râper grossièrement. Mettre les patates douces râpées et l'oignon dans un grand saladier. Ajouter les œufs, la farine, la ciboulette et la noix de muscade moulue. Saler et poivrer. Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène. Faire chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive. Verser la masse de patates douces dans la poêle et former des petits röstis en mettant à chaque fois deux cuillères à soupe de la masse dans la poêle et en les aplatisant légèrement. Faire frire les röstis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, cela prend environ 4 à 5 minutes par côté.
3. Pendant que les röstis cuisent, couper la CAMBOZOLA en fines tranches. Couper la grenade en deux et en retirer les graines.
4. Dès que les röstis sont dorés et croustillants, les déposer sur une assiette. Placer dessus les tranches de CAMBOZOLA pour qu'elles fondent légèrement. Déposer l'oignon mariné sur la CAMBOZOLA et garnir avec les graines de grenade et l'aneth fraîchement haché.