



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

RECETTES DE RÖSTI

Index

- Rösti de pommes de terre crues
- Rösti de pommes de terre cuites
- Rösti bernois
- Rösti d'emmentalais
- Rösti bâlois
- Rösti tessinois
- Rösti du pays d'Uri
- Rösti appenzellois
- Rösti glaronais
- Rösti zurichois
- Plat charcutier avec rösti et pommes

Rösti de pommes de terre crues

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de pommes de terre crues

1 cuillère à soupe rase de sel

3-4 cuillères à soupe de matière grasse (huile ou beurre)

Préparation

Eplucher les pommes de terre et les râper en fins bâtonnets avec la râpe à rösti.

Faire chauffer la matière grasse dans la poêle. Ajouter les pommes de terre, les saler et les retourner plusieurs fois pour bien les mélanger avec la matière grasse.

Les couvrir et faire cuire à feu moyen pendant 20 à 30 minutes en les retournant de temps en temps. Puis finir de les cuire sur feu plus fort pendant 20 minutes encore et tasser pour former une galette en fin de cuisson. Ne plus mélanger!



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti de pommes de terre cuites

Ingrédients (pour 4 personnes)

800 g de pommes de terre en robe des champs cuites la veille
1 c à c de sel
50 g de graisse de beurre
3 c à s d'eau

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les râper sur une râpe à gros trous ou les couper en quartiers puis en lamelles. Saler successivement chaque couche de pommes de terre. Faire chauffer la poêle sans matière grasse, ajouter 1/3 de la graisse de beurre (bien répartir sans oublier le bord de la poêle). Ajouter les pommes de terre, les répartir et tasser un peu pour qu'elles forment une galette.

Cuire le premier côté pendant environ 10 minutes. Appuyer à nouveau pour former une galette plus compacte et répartir le deuxième tiers de la matière grasse sur tout le pourtour de la poêle.

Couvrir la galette d'une assiette et laisser cuire à petit feu pendant encore 10 minutes, jusqu'à ce que le premier côté soit bien doré. Retourner les rösti sur l'assiette qui a servi de couvercle puis les refaire glisser dans la poêle. Ajouter le dernier tiers de la graisse de beurre et laisser dorer encore 10 minutes. Servir les rösti sur l'assiette qui a servi de couvercle.

Rösti bernois

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de pommes de terre en robe des champs
1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de beurre clarifié
2 cuillères à soupe de saindoux
50 g de lard en petits dés
1-2 cuillères à soupe de lait

Préparation

Eplucher les pommes de terre en robe des champs, les râper avec la râpe à rösti et mélanger avec du sel.

Faire chauffer le beurre et le saindoux dans une poêle. Ajouter le lard en dés et les pommes de terre, cuire ensuite en retournant plusieurs fois.

Tasser pour former une galette et couvrir avec le plat retourné.

Continuer à cuire pendant 20 minutes.

Verser le lait sur les rösti, couvrir et laisser cuire encore environ 10 minutes.

Retourner sur le plat et servir avec un café au lait.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti emmentalais

Préparation

Préparer selon la même recette que les rösti bernois (sans lait). En fin de cuisson, répartir quelques fines tranches d'emmental sur les rösti et couvrir la poêle pendant quelques instants. Dès que le fromage commence à fondre, faire glisser les rösti sur le plat et servir immédiatement.

Rösti bâlois

Préparation

Mélanger les pommes de terre avec beaucoup de très fines rondelles d'oignon et faire cuire jusqu'à obtenir une galette croustillante et dorée.

Rösti tessinois

Préparation

Préparer des rösti auxquels on ajoute du lard en dés et du romarin frais séché.

Rösti du pays d'Uri

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de pommes de terre en robe des champs
1 cuillère à café de sel
300 g de fromage de montagne
5-6 cuillères à soupe de beurre clarifié
3 oignons
1 tasse de café léger (les rösti seront plus moelleux)

Préparation

Eplucher les pommes de terre en robe des champs et les râper. Hacher finement les oignons et les faire cuire à feu doux dans le beurre clarifié sans les laisser prendre couleur. Ajouter les pommes de terre râpées, les saler et faire bien dorer le tout à feu plus fort. Peu avant la fin de la cuisson, ajouter le fromage coupé en fines tranches. Dès qu'il commence à fondre, verser le café par dessus.



RESTAURANT BRASSERIE ANKER BERN

Rösti appenzellois

Préparation

Pour préparer les rösti appenzellois, mélanger les pommes de terre râpées avec une moitié de cornettes cuites et une poignée de lard en dés. En fin de cuisson, ajouter un peu d'appenzeller coupé en petits dés.

Rösti glaronais

Préparation

Dans le Glaris, 1 à 2 cuillères à soupe de schabziger (sapsago) râpé sont mélangées aux rösti. Saler modérément.

Rösti zurichois

Préparation

Mélanger un oignon finement émincé aux pommes de terre avant de les cuire en galette et assaisonner d'une prise de cumin avant de servir.

Assiette de charcutier avec rösti et pommes

Ingrédients

Par personne respectivement 1 boudin et 1 saucisse de foie

1 saucisse de porc ou 1 paire de chipolatas de porc

1 côtelette de porc

et

4 à 5 pommes plutôt acides

un peu de sucre

un peu de jus de citron

Préparation

Faire chauffer les boudins et les saucisses de foie dans de l'eau très chaude. Faire cuire les saucisses de porc ou les chipolatas et les côtelettes à la poêle, disposer dans un grand plat autour des rösti croustillants et dorés. Servir avec des tranches de pommes cuites dans un peu d'eau avec le sucre et le jus de citron.

Ce plat de charcutier peut être également servi avec de la choucroute et des pommes nature ou en robe des champs.

© 2007 Restaurant Brasserie Anker Bern