Rösti de topinambours

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

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

Etape 1 :

Éplucher les topinambours et les râper.

Etape 2 :

Peler et hacher finement l'échalote.

Etape 3 :

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

Etape 4 :

Saler et poivrer à votre goût.

Etape 5 :

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

Etape 6 :

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