

RÖSTIS À LA BERCE COMMUNE



Ingrédients pour 3 röstis (accompagnement)

Ingrédient	Quantité
pommes de terre à chair ferme	300 grammes
Feuilles de berce (avec de longs pétioles si possible)	75 grammes
Graines de berce	
Huile à rôtir	
sel	

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, puis les râper dans un grand saladier (idéalement avec une râpe à röstis, sinon avec une râpe à larges trous).

2. Récupérer les pétioles des feuilles de berce, enlever les poils ou même les peler selon leur épaisseur. Les couper en tronçons de environ 1 cm.

3. Ajouter les tronçons de berce dans le saladier, mélanger aux pommes de terre avec un peu de sel.

4. Verser le contenu du saladier dans une poêle huilée, puis cuire en remuant régulièrement pendant 10 à 15 minutes.

5. Former une belle galette et laisser rôtir, puis à l'aide d'une assiette, retourner la galette pour rôtir le second côté.

6. Facultatif : pour accompagner le tout, récupérer les limbes des feuilles de berce et les cuisiner comme des épinards soit à la vapeur, soit à la poêle avec un peu d'ail, de sel et de poivre. Torréfier quelques graines de berce pour ajouter un peu de saveur supplémentaire.
