Rösti de courgettes et de pommes de terre au Comté AOP Fort Saint-Antoine

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 400 g de Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 3 courgettes
- 5 pommes de terre
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de sel, poivre, muscade
- Huile d’olive
- Emporte-pièce en forme de cœur

Étapes de la préparation

FROMI

1. Râpez le Comté AOP, les courgettes et les pommes de terre épluchées et mélangez-les dans un saladier. Laissez reposer 5-10 minutes et retirez l'eau qui s'est formée.
2. Incorporez les œufs et la farine à la préparation, et assaisonnez le tout avec du sel, du poivre et de la muscade.
3. Dans une poêle chaude ajoutez de l'huile, placez l'emporte-pièce en forme de cœur et remplissez-le uniformément avec la préparation. Après une brève cuisson, le moule en forme de cœur peut être retiré.
4. Le rösti doit être cuit des deux côtés jusqu'à ce qu'il obtienne une couleur dorée.
5. Servez les röstis en apéritif accompagnés de sauce tapas ou en accompagnement d'une viande.

???**Pourquoi ce fromage ?** Grâce au Comté AOP, le rösti reste bien juteux à l'intérieur, ce qui lui confère un goût formidable.