Rösti au salsiz accompagné d'un œuf au plat et de poivrons

Mon choix.

Durée totale: 1 h 10 min

Temps actif: 35 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

200 g	salsiz
750 g	pommes de terre fermes à la cuisson
2	poivrons rouges
1	poivron jaune
2	gousses d'ail
80 g	beurre à rôtir
1 cs	huile d'olive
1 dl	bouillon de légumes
	sel
	poivre du moulin
1 branche	romarin
4	œufs

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

650	kcal
24 g	de protéines
34 g	de glucides
46 g	de lipides

Sans gluten

sans lactose

Engagement volontaire pour le bien-être des animaux:

La plupart des éleveurs suisses d'animaux de rente mettent en œuvre des programmes volontaires tels que SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et SRPA (Sorties régulières en plein air).

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre non pelées. Les laisser refroidir, les peler et les râper grossièrement.

2. Peler le salsiz et le couper en rondelles. Couper les poivrons en deux, retirer le cœur avec les pépins et couper la chair en gros dés. Peler l'ail et le couper en lamelles.

Viande Suisse

Mon choix.

3 Faire chauffer env. un quart du beurre dans une grande poêle. Ajouter les pommes de terre râpées et tasser doucement en appuyant. Saler légèrement les rösti et les faire dorer d'un seul côté à feu moyen pendant env. 10-12 minutes. À l'aide d'une assiette ou d'un couvercle, faire glisser les rösti hors de la poêle.

4 Faire chauffer à nouveau env. un quart du beurre dans la poêle et y ajouter les rondelles de salsiz. Faire ensuite glisser les rösti sur les rondelles de salsiz et faire dorer le deuxième côté également pendant 10-12 minutes.

5 Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle, y faire griller l'ail et ajouter les dés de poivron. Déglacer avec le bouillon, saler et poivrer légèrement puis ajouter le romarin. Couvrir et laisser cuire 8-10 minutes à feu moyen.

6 Faire chauffer le reste de beurre dans une poêle et y faire cuire les œufs.

7 Diviser les rösti en portions, dresser les œufs au plat par-dessus et servir avec les poivrons.