

Röstis à la choucroute



Mon choix.



Durée totale: 1 h



Temps actif: 45 min



Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 saucisse grillée de porc suisse (voir conseil)
- 1 bouquet ciboulette
- 1 demi-crème acidulée (180 g)
sel, poivre noir du moulin
- 1 oignon
- 250 g choucroute cuite
- 600 g pommes de terre à chair ferme
- 2 cs huile de colza HOLL
- 2 cs beurre à rôtir
- 3 cs vinaigre balsamique
- 2 cs moutarde
- 3 cs jus d'orange
- 3 cs huile de colza pressée à froid
- 200 g laitue à couper, parée

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 497 kcal
- 11 g de protéines
- 27 g de glucides
- 37 g de lipides



Sans gluten



Contient du lactose



Low Carb

Préparation

- 1 Ciseler finement la ciboulette. L'incorporer à la demi-crème acidulée, saler et poivrer.
- 2 Retirer la peau de la saucisse, en émietter finement la chair avec les doigts ou la couper en petits dés à l'aide d'un couteau. Peler l'oignon et le hacher menu. Bien essorer la choucroute et la hacher grossièrement
- 3 Éplucher les pommes de terre et les râper dans un saladier avec une râpe à rösti. Y ajouter la saucisse, l'oignon et la choucroute, bien mélanger et assaisonner avec du sel et du poivre.

- 4 Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile de colza et le beurre à rôtir puis y faire dorer, à feu moyen, des petites portions de röstis sur les deux côtés pendant une quinzaine de minutes. Les réserver au chaud dans le four.
- 5 Pour préparer la sauce à salade, mélanger le vinaigre balsamique, la moutarde, le jus d'orange et l'huile, saler et poivrer.
- 6 Juste avant de servir, assaisonner la salade avec la sauce et dresser les röstis ainsi que la demi-crème sur les assiettes.

Conseil

Dans cette recette, la saucisse de porc pourra être remplacée par une saucisse de veau ou un cervelas.