

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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

- 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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.