



BONJOUR RÖSTI

Venu tout droit de la Suisse, le rösti tire son nom du mot *rös*ch, qui signifie « croustillant ».

TEMPS: 30 MIN



Fromage haloumi



Poivre citronné



Pomme de terre
Russet



Haricots verts



Amandes
tranchées



Bébé roquette



Vinaigre de
vin blanc



Moutarde
à l'ancienne



Crème sure

SORTEZ

- Linge propre
- Papier d'aluminium
- Petit bol
- Grande poêle antiadhésive
- Râpe
- Fouet
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Grand bol
- Huile d'olive ou de canola
- Sucre (½ c. à thé | 1 c. à thé)

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Fromage haloumi 2 200 g | 400 g
- Poivre citronné 1 c. à table | 2 c. à table
- Pomme de terre Russet 230 g | 460 g
- Haricots verts 170 g | 340 g
- Amandes tranchées 5 28 g | 56 g
- Bébé roquette 56 g | 113 g
- Vinaigre de vin blanc 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Moutarde à l'ancienne 6,9 1 c. à table | 2 c. à table
- Crème sure 2 3 c. à table | 6 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

À l'étape 1, le fait de presser les pommes de terre permet de créer un mélange à röstis qui se tient mieux et qui deviendra plus croustillant!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Parer les **haricots verts**, puis les couper en tronçons de 2,5 cm (1 po). Râper grossièrement les **pommes de terre** sur un linge propre, puis les presser au-dessus de l'évier pour en retirer l'**eau excédentaire**. Dans un grand bol, ajouter les **pommes de terre râpées**. Râper grossièrement le **haloumi**, puis l'ajouter au bol. Saupoudrer de **poivre citronné**. Mélanger et réserver.



4 FINIR LE RÖSTI

Répéter avec le **reste** du **mélange à röstis**, en ajoutant **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). (**NOTE:** la poêle étant déjà très chaude, le reste des röstis cuira plus rapidement. Attention de ne pas les brûler!) Réserver dans la même assiette.



2 GRILLER LES AMANDES

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter les **amandes**. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 3 à 4 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Réserver les **amandes** dans un petit bol.



5 CUIRE LES HARICOTS

Lorsque les **röstis** sont cuits, baisser la poêle à feu moyen, puis ajouter **1 c. à table** d'**huile** (dbl pour 4 pers) et les **haricots**. **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 5 à 6 min. Entre-temps, dans un autre grand bol, fouetter la **moutarde**, **1 c. à table** de **vinaigre** (dbl pour 4 pers), **½ c. à thé** de **sucre** (dbl pour 4 pers) et **2 c. à table** d'**huile** (dbl pour 4 pers).



3 CUIRE LE RÖSTI

Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis déposer la **moitié** du **mélange à röstis** en **deux piles égales** (4 piles pour 4 pers). (**ASTUCE:** ne pas presser!) Cuire jusqu'à ce que les **röstis** soient brun doré et croustillants, de 2 à 3 min par côté. Réserver dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.



6 FINIR ET SERVIR

Lorsque les **haricots** sont cuits, les transférer dans le bol de **vinaigrette**. Ajouter la **roquette** et les **amandes grillées**, puis bien mélanger. Répartir les **röstis au haloumi** et la **salade de haricots** dans les assiettes. Servir avec la **crème sure** en trempette.

SALÉ!

Le haloumi donne à ces röstis un peu de texture et un goût salé et fromagé!