



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Rösti patate douce & bacon, sauce au yaourt

 Pour 4 personnes

 Très facile

 50 min

 2.28€ La portion (prix indicatif)



Hum, des PDT croustifondantes avec du bacon et la douceur d'une sauce au yaourt.

Facultatif : de la noix de muscade moulue et $\frac{1}{2}$ càc de piment d'Espelette.

Suggestion pour pimper les röstis : utilisez de la farine de riz ou de sarrasin pour une version sans gluten.

Les ingrédients

- **475 g** de Patate douce
- **4 tranche** de Bacon, poitrine fumée à cuire
- **0.25 pièce** de Oignon jaune
- **30 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **6 pièce** de Oeuf
- **125 g** de Yaourt nature
- **85 g** de Fromage frais type cream cheese
- **4 brin** de Aneth frais
- **0.25 botte** de Ciboulette frais

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

La préparation

1 Le bacon

Préchauffez votre four à 205°C en chaleur traditionnelle.

Recouvrez une plaque de four avec une feuille de papier cuisson. Ajoutez dessus 4

tranches de bacon en une couche. Quand le four est chaud, enfournez au milieu du four 10 à 15 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

N'hésitez pas à cuire plus de bacon pour l'ajouter dans vos assiettes !

Note : vous pouvez aussi le faire cuire à la poêle, mais on trouve ça plus simple de l'oublier dans le four pendant la suite de la recette.

2 La sauce au yaourt et herbes

Mélangez dans un bol 85 g de cream cheese, 1 pot de yaourt, du sel, du poivre, et l'aneth (4 brins) et la ciboulette (1/4 de bouquet) coupées finement directement aux ciseaux.

Mettez-la au frais en attendant.

3 Épluchez 1 patate douce d'env. 500 g. Râpez-la avec la face la plus large d'une râpe à légumes.

4 À l'aide d'un linge propre ou un sac étamine (pour filtrer des liquides), essorez au maximum la patate douce râpée. Utilisez 300 g de patate douce essorée.

Jetez le jus et mettez la patate douce dans un saladier large.

5 Râpez 1/4 d'oignon dans le saladier.

6 Émiettez le bacon croustillant avec.

7 Ajoutez du poivre et 30 g de farine.

Facultatif : ajoutez 1/4 de càc de noix de muscade et 1/2 càc de piment d'Espelette. Mélangez.

Cassez 2 œufs dans la farce et mélangez.

La cuisson

8 Si vous préparez beaucoup de röstis, on vous conseille de chauffer votre four à 75°C (traditionnel). Mettez les röstis cuits sur une grille+papier sulfurisé et mettez-les dans le four pendant que vous cuisez la tournée d'après. Les röstis resteront chauds et croustillants.

Note 1 : gardez en tête que vous ferez 16 röstis avec la farce.

Note 2 : faites cuire plusieurs tournées en même temps si vous en sentez d'attaque et que vous avez de la place sur votre zone de cuisson.

9 Faites chauffer un fond d'huile (env. 1/2 cm) dans une poêle large.

Quand l'huile est chaude, ajoutez 1 càs bien bombée de farce à rösti en l'écrasant en un disque de 10 centimètres (votre index).

Faites-en cuire plusieurs en même temps, mais ne les collez pas.

10 Comptez 5 à 7 minutes de cuisson à feu doux-moyen par face.

Retournez les röstis quand la première face est bien colorée, en vous aidant d'une spatule large ou de deux pour retourner le rösti d'un coup sec.

Continuez la cuisson jusqu'à coloration de la seconde face.

11 Quand vous attaquez la cuisson de la dernière tournée, faites cuire les œufs au plat en

parallèle.

- 12** Servez sans attendre avec du bacon s'il en reste. Accompagnez de sauce au yaourt et d'une salade verte. C'est prêt !