

ROSTIS DE PATATE DOUCE, CHAMPIGNONS



Ingrédients pour 15 röstis environ

- 4 gros champignons
- 1 grosse patate douce
- 2 œufs (catégorie 0 ou 1)
- 60 g de farine de blé
- 1 cac de levure chimique
- Zeste et jus d'un petit citron
- Aromates : persil, origan, curcuma, paprika, sel, poivre, ail

Lavez et épluchez la patate douce ; émincez les champignons, l'oignon, et l'ail, et ciselez le persil.

Mélangez l'ensemble dans un grand bol, ajoutez les différentes épices, puis la levure, la farine, et le zeste de citron.

Battez les œufs et rajoutez-les à la préparation. Vous obtenez ainsi la pâte à röstis.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Déposez des petits tas d'environ une grosse cuillère à soupe aux 4 coins la poêle en veillant à ce que les röstis ne se touchent pas entre eux. Laissez cuire 5 à 6 minutes de chaque côté. Les röstis doivent être dorés.

Dressez des assiettes avec plusieurs röstis par personne et une salade de pousse d'épinards par exemple.

Les röstis peuvent se manger aussi bien chauds que froids.