RÖSTIS DE POMMES DE TERRE AUX CAROTTES ET COURGETTES

INGRÉDIENTS

- 3 petites carottes nouvelles
- 3 petites pommes de terre nouvelles
- 1 petite courgette
- 3 c-à-s de farine
- 2 œufs
- 1 c--à-c de curcuma
- Sel et poivre
- 3 tranches de truite fumée
- 1 pot de ricotta
- Beurre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Râpez les pommes de terre, la courgette et les carottes et essorez-les entre vos mains pour avoir le moins d'humidité possible dans vos légumes.

En proportion, cela ferait 300 g net de pommes de terre, 170 g de courgettes et 170 g de carottes.

Dans un bol, mélangez trois c. à soupe rase de farine et les deux œufs. Salez, poivrez et ajoutez le curcuma.

Versez ce mélange sur les légumes.

Dans une grande poêle beurrée, déposez des tas de préparation et faîtes les cuire une dizaine de minutes à feu doux.

Tartinez de ricotta et ajoutez une tranche de truite fumée dans chaque « sandwich » comme sur la photo.

Servez avec une salade de saison et si vous aimez quelques crudités (ici des radis).

Vous pouvez découper les röstis à l'emporte-pièce rond pour une finition parfaite.