

# ROESTI DE POMMES DE TERRE AU LARD ET OIGNONS JAUNES

## INGRÉDIENTS

- 500gr de pommes de terre
- 8 tranches de lard
- 2 oignons jaunes
- 3 œufs
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 220°

Tranchez les tranches de lard en fins lardons puis émincez les oignons en fines lamelles.

Dans une poêle chaude, faites suer les lardons puis ajoutez les oignons émincés

Epluchez les p de t et les râper à la mandoline puis les mélanger avec les lardons et les oignons saler légèrement et poivrer.

Ajouter les œufs assaisonner puis former des boulettes.

Colorer à l'huile d'olive dans une poêle puis débarrasser sur une plaque

Finir la cuisson au four durant 20min avec quelques morceaux de beurre.

Servir avec une salade de votre choix.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**  
**TEMPS TOTAL : 55MN**