



PLAT PRINCIPAL

RÖSTI FAÇON PIZZA



★★★★★ (109)

1H 15 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

base en pomme de terre

- 800 g** de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
- 2 cs** d'huile de colza HOLL
- 2 cs** de féculé de pomme de terre
- 1 cc** de sel
- Poivre, fraîchement moulu

pour la garniture*

- 200 g** de sauce tomate ou de tomates pelées hachées
- 75 g** de jambon ou de salami
- 6** tomates cerises*
- 4** champignons*
- 6** olives*
- ½** poivron*
- ½** courgette*
- 150 g** de mozzarella, en lambeaux

le dressage

- Quelques** feuilles de basilic
- Quelques** feuilles d'origan

PRÉPARATION

- 1** La base du rösti:
éplucher les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Mélanger dans un bol avec de l'huile, du sel et du poivre. Recouvrir deux plaques de papier cuisson et former quatre disques d'environ 1 cm d'épaisseur avec le mélange à base de pommes de terre.
- 2** Préchauffer le four à 200 °C. Placer les bases en rösti dans la partie inférieure du four préchauffé et les laisser cuire env. 30 minutes.
- 3** Pendant que les röstis cuisent, préparer la garniture et couper les légumes en fines tranches. Recouvrir les röstis pré-cuits d'une fine couche de sauce tomate en évitant les bords du disque (1 à 2 cm sans sauce tomate). Garnir comme souhaité. Placer une nouvelle fois au four et finir la cuisson pendant environ 8 à 10 minutes.

ASTUCE

*les ingrédients pour la garniture peuvent être adaptés au gré des envies et selon les goûts individuels. Pour accélérer le processus, une plus grande version du rösti-pizza peut être préparée à l'échelle de la plaque du four.