



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Röstis de pomme de terre et céleri rave .



*Ingrédients pour 3 röstis :*

- 1 c.à.s de farine
- 1 c.à.s d'huile
- 1 oignon
- 2 gros œufs
- 200 g de céleri rave
- 40 g gruyère râpé
- 400 g de pomme de terre bintje
- Sel, poivre, muscade

- Éplucher les pommes de terre, le céleri et l'oignon, râper le tout avec une mandoline
- Presser la préparation entre les mains pour retirer le maximum de jus, réserver dans un saladier
- Rajouter à l'ensemble les œufs, la farine, le sel, le gruyère râpé, le poivre et la muscade
- Dans une sauteuse verser l'huile, chauffer
- Dans un emporte pièce disposer la préparation en l'aplatissant
- Retourner les galettes de temps en temps afin d'avoir une cuisson homogène sur les 2 faces
- Lorsque les galettes sont bronzées et encore moelleuses les sortir de la poêle et réserver

*Astuces :*

- Améliorer cette recette en rajoutant des lardons frits
- A la place de la farine on peut utiliser du gruyère râpé le tout étant de donner du liant et de la texture ou pour plus de gourmandise, en rajouter à la recette

