

[Imprimer](#)

## Rostis



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>15 min</b>
Cuisson	<b>45 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingédients

pour Rostis

- 1 kg pomme de terre
- 2 oignons
- 200 g lardons
- 4 oeufs
- 100 g gruyère râpé
- 6 c. à soupe lait
- huile d'olive
- sel, poivre

## Préparation

pour Rostis

- 1** Faites revenir dans l'huile d'olive les lardons et les oignons émincés dans une sauteuse. Une fois que tout est bien doré, réservez une moitié de cette préparation dans un bol.
- 2** Râpée les pommes de terre puis incorporez les oeufs, le lait, le gruyère râpé. Salez et poivrez.
- 3** Versez le tout dans la sauteuse avec la moitié des lardons et oignons. Laissez cuire 20 min à feu doux.
- 4** Ensuite, après 20 min, retournez la galette dans une grande assiette dans la sauteuse et mettez le reste des lardon oignons.
- 5** Remettez la galette sur cette préparation pour faire cuire, à son tour 20 min l'autre face de cette galette.