



# Rösti de légumes cuit sur la plaque

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	17 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

## Préparation

600 g de pommes de terre, pesées épluchées

200 g de carottes, pesées épluchées

200 g de courgettes

1 oignon

3 cs d'huile d'olive

1 cc de feuilles de thym

1 cc de sel

Un peu de poivre, du moulin

Eplucher les pommes de terre et les carottes, puis les râper grossièrement à l'aide d'une râpe à rösti. De la même manière, râper grossièrement les courgettes avec la râpe à rösti.

Peler l'oignon et l'émincer finement.

Mettre les pommes de terre, les légumes et l'oignon dans un saladier, mélanger avec l'huile, assaisonner de sel, de poivre et de thym.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec PizzaPlus**

Huile d'olive, pour le graissage

Huiler généreusement la plaque à gâteaux. Répartir le mélange à base de pommes de terre sur la plaque à gâteaux préparée, appuyer légèrement. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

**Enfourner le mets à cuire**

**PizzaPlus 200 °C pendant 17 min**

## Conseils

Il est possible aussi de former avec la préparation quatre petits röstis sur la plaque à gâteaux à la place d'un seul grand rösti.





## Accessoires

---

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

---

Créée le 11.12.2019

