



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

