



RÖSTIS DE POMME DE TERRE OEUF À CHEVAL

INGREDIENTS

2 pommes de terre
1 oignon
thym
sel, poivre
paprika
huile
8 œufs

Râper les pommes de terre par personne. Les envelopper dans un torchon propre et essorer au-dessus de l'évier.

Ajouter l'oignon émincé, du thym, sel, poivre et paprika.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire des petits tas. Écraser avec une spatule et faire dorer 5min de chaque côté.

Réserver au four à 150°.

Faire cuire des œufs au plat et servir 2 röstis par personne recouverts de 2 œufs au plat. Déguster.