



POUR 1 GRANDE GALETTE

Rösti géant (pommes de terre & panais)

1 ÉPLUCHEZ 4 pommes de terre et 3 panais puis rappez-les. Dans un saladier, mélangez-les avec 3 cuil. à soupe de féculé de maïs, 2 bonnes pincées de fleur de sel, du poivre et 2 œufs. Faites chauffer 2 cuil. à soupe de beurre dans une large poêle en fonte. Ajoutez-y votre préparation, en l'étalant afin de réaliser une grande galette. Faites cuire à feu doux, 10 minutes de chaque côté.

2 POUR LE DRESSAGE : Assaisonnez 250 g de yaourt de soja ou grec avec un peu de sel et de poivre. Ajoutez une gousse d'ail hachée et mélangez. Vous pouvez assaisonner cette sauce avec les épices qui vous font envie ou la garder nature. Déposez-la avec une cuillère sur le dessus du rösti, puis parsemez de graines de grenade, de morceaux de patates douces rôtis, d'herbes fraîches et de graines germées.