

# UNE AUTRE FAÇON DE MANGER LES RÖSTIS

4 pommes de terre  
2 c. à soupe d'huile végétale  
120 g de fromage frais  
1 c. à soupe de persil haché  
1 c. à soupe de ciboulette hachée  
1 c. à soupe de jus de citron  
150 g de saumon fumé

1. Epluche les pommes de terre et râpe-les avec une râpe à röstis. Mets un peu de sel, presse-les bien et forme quatre galettes de même taille. Dépose-les ensuite sur un papier absorbant pour qu'elles s'égouttent.
2. Fais chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajoute deux galettes et appuie dessus avec une spatule pour les aplatir. Règle le feu à température moyenne et quand le dessous des galettes a une belle couleur dorée, retourne-les pour les faire rôtir de l'autre côté. Dépose les deux galettes sur un papier absorbant et procède de même pour les deux autres.
3. Mélange le fromage frais avec les herbes et le jus de citron.
4. Répartis les galettes sur quatre assiettes, ajoute une cuillère de préparation au fromage frais et garnis de saumon fumé.

