

Rösti croustillant aux bolets et lard paysan, œuf mollet



PRÉPARATION
30 min (+ la veille)



CUISSON
35 min



DIFFICULTÉ
Facile



PORTIONS
4 personnes

Un rösti réussi se décide la veille, quand les pommes de terre refroidissent. Le reste est une affaire de patience : du beurre à rôtir, une poêle qu'on ne touche pas, et la confiance de laisser la croûte se former. Les bolets et le lard paysan se poêlent à part, pour rester crouquants.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (un rösti de 28 cm)

POUR LE RÖSTI

Pommes de terre à chair ferme (Charlotte, Ditta), cuites la veille en robe des champs 1,2 kg

Beurre à rôtir (ou beurre clarifié) 60 g

Sel fin 1 c. à c.

Poivre du moulin à goût

POUR LA GARNITURE

Bolets frais, brossés 400 g

Lard sec du pays, en lardons épais 150 g

Échalote finement ciselée 1 (40 g)

Gousse d'ail hachée 1

Beurre 20 g

Persil plat ciselé 1 petit bouquet

Jus de citron quelques gouttes

POUR FINIR

Œufs extra-frais 4

Vinaigre blanc (eau de cuisson) 1 c. à s.

Fleur de sel à goût

PRÉPARATION

01 La veille : cuire les pommes de terre

Faites cuire les pommes de terre non pelées dans une grande casserole d'eau salée, 25 à 30 minutes dès l'ébullition selon leur calibre : la pointe du couteau doit entrer sans résistance, sans que la chair se délite. Égouttez-les, laissez-les tiédir à l'air libre, puis placez-les au réfrigérateur à découvert toute la nuit. Ce refroidissement long transforme l'amidon : les râpures resteront distinctes au lieu de se coller en purée.

02 Nettoyer et détailler les bolets

Ne passez jamais les bolets sous l'eau, ils s'en gorgent et rendent leur jus dans la poêle au lieu de dorer. Grattez la terre au couteau d'office, brossez les chapeaux, essuyez-les au linge humide et raclez le pied. Coupez-les en lamelles de 5 mm, chapeaux et pieds séparés : les pieds, plus fermes, partiront une minute avant.

03 Râper les pommes de terre

Pelez les pommes de terre froides — la peau se retire à la main. Râpez-les sur les gros trous de la râpe à rösti, directement dans un grand saladier. Salez, poivrez et mélangez du bout des doigts, sans jamais presser ni rincer : l'amidon de surface est la colle qui tiendra le gâteau. Réservez sans tasser.

04 Enclencher la hotte avant d'allumer le feu

Mettez l'aspiration en marche au niveau 1 ou 2 avant même de poser la poêle, et gardez le plan de cuisson dégagé. Une hotte enclenchée d'avance travaille sur un flux d'air déjà établi ; enclenchée quand la cuisine fume, elle court derrière les fumées et n'en rattrape qu'une partie.

05 Cuire le rösti : la croûte du premier côté

Faites fondre 40 g de beurre à rôtir dans une poêle de 28 cm à fond épais, à feu moyen. Versez les râpures et répartissez-les à la spatule en une galette régulière, sans appuyer. Laissez cuire 12 à 14 minutes sans y toucher : c'est le temps qu'il faut pour que la croûte se forme et se détache seule. Passez l'aspiration au niveau 3 dès que le beurre chante.

06 Retourner et terminer

Glissez la lame d'une spatule sous le bord : si le rösti coulisse d'un bloc, il est prêt. Renversez-le sur une grande assiette, ajoutez les 20 g de beurre restants dans la poêle et remettez le rösti en place, face dorée vers le haut. Comptez encore 10 à 12 minutes à feu moyen, puis laissez-le glisser sur une planche.

07 Poêler la garniture et dresser

Pendant ce temps, faites rendre les lardons à sec dans une seconde poêle, 3 à 4 minutes, puis réservez-les. Montez le feu, jetez les bolets dans la graisse rendue en une seule couche et laissez-les colorer 4 minutes sans remuer, avant de les retourner. Ajoutez l'échalote, l'ail et le beurre, une minute, puis les lardons, le persil et quelques gouttes de citron. Plongez les œufs 6 minutes dans une eau frémissante vinaigrée, refroidissez-les, égalez-les. Dressez le rösti en parts, couvrez de bolets et de lardons, posez un œuf mollet ouvert par assiette, fleur de sel, poivre. Laissez la hotte tourner une dizaine de minutes après le service.

Rösti croustillant aux bolets et lard paysan, œuf mollet



L'ASTUCE DU CHEF

Ne cherchez pas à faire tenir le rösti avec de la farine ou un œuf battu : c'est le signe que les pommes de terre étaient trop fraîches. Cuites la veille et bien refroidies, les râpures se lient toutes seules. Et si vous n'avez pas de bolets, les champignons de Paris bruns poêlés très chaud font un excellent remplaçant d'appoint — jamais l'inverse, un bolet noyé dans une poêle tiède ne se rattrape pas.