

# Rösti aux deux pommes et Beaufort

Pour 4 personnes

Préparation 45 min

## Préparation

### *Préparation des Röstis*

- Tailler le beaufort en 8 lamelles fines, râper le reste.
- Râper finement les pommes Charlotte et les Golden. Ajouter la noix de muscade, assaisonner et verser le beaufort râpé.
- Réaliser la crème aux herbes : mélanger la crème épaisse, la ciboulette et l'oignon vert, le jus de citron, sel et poivre.
- Poêler au beurre frais les pommes rösti à l'aide d'un emporte pièces rond, jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde sur chaque face.
- Mettre les lamelles de beaufort sur les röstis et les voiler sous la salamandre.

### *Dressage*

- Disposer les röstis, la sauce crème aux herbes et la julienne de pomme granny.

## Ingrédients

250 g de pommes Charlotte

200 g de pommes Golden

100 g de pommes Granny

2 CS d'huile d'olive

1 pincée de noix de muscade

50 g de beurre

120 g de Beaufort Pochat

80 g de crème épaisse

1 citron jaune

$\frac{1}{2}$  botte de ciboulette

$\frac{1}{2}$  botte d'oignon vert