

CROQUE-RÖSTI AU JAMBON BLANC ET SAINT-MARCELLIN


4 personnes

10 min
 de préparation


15 min
 de cuisson

INGRÉDIENTS

- 6 à 8 pommes de terre
- 1/4 d'oignon
- 10 feuilles de persil frais
- 3 c. à soupe rases de beurre demi-sel
- Poivre
- 80 g de comotée d'oignon
- 4 tranches de jambon blanc Madrange
- 2 Saint-Marcellin
- 20 g de roquette



PRÉPARATION

1. Préchauffez l'appareil à croque monsieur.
2. Épluchez et lavez les pommes de terre sans les faire tremper.
3. Hachez l'oignon et le persil frais.
4. Taillez les Saint-Marcellin en deux dans l'épaisseur.
5. Faites ramollir le beurre au micro-ondes.
6. Râpez les pommes de terre à la râpe à fromage ou réalisez de fines tranches à la mandoline puis émincez finement.
7. Séchez-les dans un papier absorbant pour enlever l'excès d'amidon. Ne rincez pas pour bien conserver l'amidon.
8. Mélangez avec les oignons hachés, le persil puis le beurre mou. Ajouter un œuf battu, mélangez puis retirez l'excédent de liquide.
9. Assaisonnez de poivre.
10. Pressez au maximum, réalisez 8 carrés comme des tranches de pain de mie.
11. Faites cuire à l'appareil à croque monsieur 8 à 10 minutes selon la puissance.
12. Déposez sur l'une des deux galettes de pommes de terre 1 c. à soupe de comotée d'oignon, 1 à 2 demi-tranches de jambon blanc Madrange, 1 morceau de Saint-Marcellin, un peu de roquette, puis refermez avec une deuxième galette de pommes de terre.
13. Faites réchauffer à nouveau l'appareil à croque-monsieur pendant 1 minute pour faire fondre le fromage.

