|  |  |
| --- | --- |
| **Quantité**  |  **6 Personne(s)**Photo de Rösti au thon **Rösti au thon** |
| **Préparation** |  **20 min** |
| **Cuisson** |  **15 min** |
|  |  |
|  |  |

**Ingrédients**

* 6 grosses pommes de terre
* 1 boîte de thon au naturel
* 50 g de beurre
* 1 bouquet de ciboulette
* sel, poivre

**Préparation**

* Lavez les pommes de terre et mettez-les dans une [casserole](http://www.galerieslafayette.com/casserole.html) d’eau froide salée.
* Portez à ébullition et laissez cuire 10 min puis égouttez-les, pelez-les et laissez refroidir-les complètement.
* Râpez les pommes de terre avec une grosse râpe, mettez-les dans un [saladier](http://www.uaredesign.com/saladier.html), salez et poivrez.
* Emiettez le thon.
* Lavez, séchez et ciselez la ciboulette.
* Ajoutez le thon et la ciboulette aux pommes de terre râpées. Mélangez bien.
* Faites fondre un peu de beurre dans une poêle antiadhésive. Prélevez une grosse cuillère à soupe de préparation et aplatissez-la dans la poêle avec une spatule.
* Laissez cuire 3 min et retournez le rösti. Poursuivez la cuisson 3 minutes.
* Egouttez sur du papier absorbant et réservez au chaud.
* Essuyez la poêle avec du papier absorbant et recommencez l’opération jusqu’à épuisement de la préparation.
* Servez bien chaud.