



Rösti Frites Poutine avec mozzarella

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 kg	de KADI Rösti Frites
125 g	de mozzarella
1	oignon
1	carotte
4 CS	d'huile de tournesol
Un peu de romarin frais / séché	
60 g	de farine
15 g	de poudre de bouillon de légumes
550 ml	d'eau
3 CS	de sauce de soja claire
	Sel
	Poivre
	Poudre de piment
Un peu	de persil haché

PRÉPARATION - ENV. 40 MINUTES

Éplucher l'oignon et la carotte et les couper en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir les dés de légumes ainsi que le romarin à feu assez vif jusqu'à la formation d'arômes torréfiés. Ajouter la farine et faire griller en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle soit bien brune.

Dissoudre le bouillon de légumes dans de l'eau bouillante et l'ajouter avec la sauce de soja. Porter à ébullition. Mixer la sauce avec le pied mixeur et assaisonner selon votre goût de poivre et de poudre de piment. Laisser mijoter la sauce à rôti à feu doux en remuant de temps à autre.

Préparer les Rösti Frites conformément aux instructions sur le paquet. Découper la mozzarella en dés et la répartir sur les Rösti Frites. Passer les frites et la mozzarella brièvement au four dans un moule jusqu'à ce que la mozzarella fonde. Retirer le moule, arroser de sauce à rôti et garnir de persil.

KADI⁺

Nos produits sont disponibles ici :
b2c.kadi.ch/fr/acheter/store-locator