



## Rösti au fromage de chèvre et Prosciutto Crudo del Grotto

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 8 pommes de terre douces
- 4 oignons
- 4 œufs
- 160 farine
- à v. Sel et poivre
- 8EL huile de tournesol
- 200g fromage de chèvre frais
- 240g jambon cru du Grotto
- 8EL vinaigre balsamique épais
- 2 botte de ciboulette

### Préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les râper finement avec la râpe à rösti. Émincer les oignons et les ajouter. Assaisonner avec du sel et du poivre, incorporer les œufs et la farine.
2. Chauffer l'huile dans une poêle à frire et former quatre galettes à partir du mélange. Faites dorer les deux côtés pour les rendre croustillants.
3. Égoutter sur du papier absorbant.
4. Mettre chaque galette dans une assiette, étaler un morceau de fromage de chèvre frais et mettre le Jambon cru du Grotto dessus. Mettre quelques gouttes de vinaigre balsamique et couper la ciboulette par-dessus.