

## Les rösti à la zuricoise

---

*800 g à 1 kg de pommes de terre; 80 g d'oignons; 50 g de petits lardons pas trop gras; un peu d'huile; sel, poivre; un peu de noix de muscade râpée; 1 botte de persil; 1 botte de ciboulette.*

---

1. Peler et râper gros les pommes de terre. Hacher ciboulette, persil et oignons. Mettre un peu d'huile dans une poêle et y faire suer les lardons, oignons, puis ajouter les pommes de terre râpées ainsi qu'une partie des herbes hachées.

2. Bien assaisonner, remuer le tout et constituer en dernier lieu une galette plate. La faire dorer des deux côtés en la retournant. En dernier lieu, répandre du persil et de la ciboulette sur le dessus de la galette et servir en accompagnement de l'émincé.