

# Röstis à la singinoise



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 90 min**

**Cuisson : environ 30 min**

## **Ingrédients**

- 8 grosses pommes de terre
- 1 oignon émincé
- 200 g de lard fumé en carrelets blanchi
- 2 cuill. à café de sel
- 50 g de saindoux ou d'huile de colza

## **Préparation**

Cuire les pommes de terre le matin et laisser refroidir.

Eplucher les pommes de terre et les râper avec une râpe à röstis.

Mettre dans une poêle le saindoux ou un peu d'huile. Ajouter l'oignon, faire revenir doucement.

Ajouter le lard et les pommes de terre, saler.

Remuer plusieurs fois au début et ensuite laisser dorer de chaque côté.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.