

# Röstis à la singinoise



## Ingrédients

- 8 grosses pommes de terre
- 1 oignon émincé
- 200g de lard fumé en carrelets blanchi
- 2 c. à c. de sel
- 50g de saindoux

## 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.

*Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.*