Cuire des röstis dans une braisière à pression ELRO

Cuire ainsi des röstis est un vrai bonheur. Sans adhérence, sans nettoyage, sans effort et sans pertes.

Il est important de ne pas oublier ***3*** points cruciaux :

1. L'appareil doit être complètement propre.
   Conseil : Avant de chauffer, nettoyez le fond de la braisière avec du vinaigre.
2. Chauffez à la bonne température, 220℃ au minimu m, et n'ajoutez la matière grasse qu'une fois la température atteinte (pour votre sécurité !)
3. Ne remplissez pas trop votre braisière ; vous ne pouvez cuire qu'au fond de la braisière ! Si vous utilisez des röstis précuisinés, vérifiez qu'ils ne soient pas trop humides. Le cas échéant, séchez-les avec du papier absorbant.

Marche à suivre :

1. Enclencher l'appareil nettoyé et chauffer à la bonne température (220℃ au minimum).
2. Ajouter et répartir la matière grasse.
3. Déposer les röstis dans la braisière et les répartir sur toute la surface. Il est important de ne pas remuer au fond de la braisière !
4. Faire dorer un côté puis retourner.
5. Après avoir retourné les röstis, reformer une galette compacte. Cuire l'autre côté.
6. Une fois bien dorés, retirer les röstis. Servir.
7. La braisière est prête pour une nouvelle charge.

Suivez la même procédure pour tous les autres féculents, comme par exemple, les spätzle, les knöpflis, les pommes de terre sautées et les pommes de terre lyonnaises. N'assaisonnez les aliments qu'une fois retirés de la braisière. Les mélanges d'épices généralement utilisés ne supportent pas les températures élevées (poudre de paprika, herbes séchées, etc.) et brûlent. Ceci peut, par conséquent, rendre votre plat amer.

Cordialement,

Dirk Neumerkel

Chef de cuisine - Instructeur
ELRO Werke AG
Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch