

# Röstis pommes de terre/courgettes

**Pour 4 personnes** : 4 pommes de terre moyennes – 1 petite courgettes – 2 oeufs – 100g de farine blanche.

Râpez au robot (ou manuellement) les pdt épluchées et la courgette lavée. Réservez.

Battez les oeufs en omelette. Assaisonnez votre farine avec du sel et du poivre.

Dans un saladier, mélangez ensemble les légumes râpés, la farine et les oeufs. Si vous trouvez votre mélange trop « baveux », ajoutez un peu plus de farine.

Faites des boules plates avec un peu de votre mélange.

Pour la cuisson, au choix :

- sur papier cuisson : 45min dans un four à 200°
- frit : dans une sauteuse avec de l'huile à friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.