Rösti bernois

Pour 4 personnes:
1 kg de pommes de terre cuites pas trop tendres de la veille
3 cuillères à soupe de beurre trempé
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe de lait

Épluchez les pommes de terre froides, cuites avec la peau, et coupez-les en lamelles avec la râpe grossière. Faites chauffer le beurre dans une poêle en fer ou dans une poêle à frire avec une garniture en téflon. Mélangez les pommes de terre avec le sel et ajoutez-les.
Presser avec la pelle à frire pour en faire un gâteau, arroser de lait et couvrir hermétiquement.
Il est préférable de prendre une vieille assiette à soupe, si elle correspond au format de la poêle, ou un couvercle lourd. Il ne doit pratiquement pas y avoir de cavité entre le rösti et le couvercle.
Dès que les pommes de terre bouillonnent bien, le feu doit être mis à très petit.
Faire frire très doucement pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, une magnifique croûte se forme.

Après les 30 minutes mentionnées, renverser le rösti sur l'assiette, qui a servi au couvercle, ou sur une assiette.

Pour changer, vous pouvez également préparer un rösti à partir de pommes de terre crues et finement tranchées, qui sont d'abord retournées 1 à 2 fois dans le beurre chaud avec la pelle à frire, puis comprimées en un gâteau et bien couvertes pendant 15-20 minutes à feu moyen.