

POMMES DE TERRE SARLADAISES

- **Type de plat :** Plat principal
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 40 min
- **Temps de cuisson :** 30 min
- **Calories :** Moyen
- **Pays :** France



Ingrédients pour 6 Personnes

- **1,2 kg de pommes de terre à chair ferme**
- **150 g de graisse de canard**
- **0,5 botte de Persil plat**
- **3 gousses d'ail**
- **6 pincées de fleur de sel,**
- **6 tours de moulin à poivre.**

Etapes de préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les laver, les couper en rondelles assez épaisses puis les sécher soigneusement dans un linge.
2. Ciseler le persil et hacher l'ail.
3. Dans une cocotte, faire chauffer la moitié de la graisse de canard à feu moyen, puis ajouter les pommes de terre et les cuire à feu vif pendant 10 min en remuant souvent.
4. Lorsque les pommes de terre sont cuites et commencent à dorer, saler et poivrer. Ajouter le reste de graisse de canard, puis baisser le feu et laisser mijoter à couvert et à feu très doux pendant 20 min environ. Remuer délicatement si nécessaire.
5. En fin de cuisson, ajouter l'ail et le persil et redonner quelques tours de moulin à poivre

