

# POMMES DE TERRE SARLADAISES



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 8 à 10 petites pommes de terre = 400g à 500g
- Graisse de canard 40 à 60g = 4 à 6 càs
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- Persil frais ++
- Gros sel et poivre

## Astuces :

- Remplacer la graisse de canard par de l'huile de tournesol (elle ne contient pas de cholestérol et résiste à la cuisson).
- Il vous reste de la graisse de canard ? Filtrez-la à chaud et réservez-la au frais (boîte hermétique) ou au congélateur (bacs à glaçons avec couvercle).

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes environ**  
**Pour 2 personnes**

1. **Éplucher** les pommes de terre, les découper en  **fines rondelles** (5 mm d'épaisseur) et les **essuyer** dans un torchon propre ou avec du sopalin pour absorber l'amidon.
2. Éplucher et **émincer** les gousses d'ail.
3. **Ciseler finement** le persil.
4. Dans une **poêle** sur feu **moyen/fort** : verser la graisse de canard et les rondelles de pommes de terre. Les faire revenir environ **10 minutes** en remuant souvent (elles doivent être dorées).
5. Baisser sur **feu doux** et poursuivre la cuisson encore **5 minutes** en remuant souvent.
6. **Ajouter** l'ail et le persil et poursuivre la cuisson encore **5 minutes**. Les pommes de terre doivent être tendres, si besoin poursuivre la cuisson.
7. **Au dernier moment** : saler, poivrer et servir.



@Recettes100faim.fr