

POMMES SARLADAISES

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 3 c. à s. de graisse d'oie ou de canard
- 3 gousses d'ail
- Persil simple
- Fleur de sel et poivre du moulin



Laver et éplucher - si nécessaire - les pommes de terre. Les couper en rondelles.
Eplucher, dégermer et hacher les gousses d'ail.
Ciseler finement le persil.

Dans une poêle faire fondre la graisse. Quand elle est bien chaude ajouter les pommes de terre et laisser cuire 15 minutes à découvert.

Remuer régulièrement et faire bien dorer les tranches sur les 2 côtés.

Ajouter l'ail sur les pommes de terre.

Poursuivre encore la cuisson environ 15 minutes sous un couvercle. Elles doivent être tendres.

Saler, poivrer et ajouter le persil ciselé avant de servir chaud avec un magret de canard ou une cuisse de canard confite par exemple.

En option ajouter des morceaux de cèpes ou autres champignons en cours de cuisson.



