

Pommes de terre Sarladaise

Recette pour 4

Description

Une spécialité de la région du sud-ouest de la France, le choix des pommes de terre peut varier suivant la région où vous vous trouvez.

L'astuce du chef

Si vous souhaitez simplement couper les pommes de terre en deux, faites attention au temps de cuisson qui ne sera pas le même.

Ingrédients

Pommes de terre

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 4 Cuil. à soupe Gras de canard
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 8 Branche(s) Persil haché
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

Mise en place

Lavez bien les pommes de terre sous l'eau froide.

Éffeuillez le persil, épluchez et hacher finement l'ail

Faites fondre le gras de canard.

Pomme de terre Sarladaise

Coupez les pommes de terre en tranches d'un demi cm d'épaisseur et déposez-les dans un bol et enrobez et mélangez-les du gras de canard fondu, de sel et de poivre. Mettez-les sur une plaque de cuisson et enfournez-les durant 20 minutes. À la sortie du four, ajoutez le persil et l'ail.

Bon appétit!