

# 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.

## Ingédients

### 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!**