

Pommes de terre sarladaises



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Les "vraies" pommes sarladaises ne comportent pas de truffes. Vous pouvez cependant ajouter des cèpes fricassés.

Recette proposée par : Blog **Saveurs en liberté**

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre - à chair ferme
- 4 cs de graisse d'oie
- 1 bouquet de persil
- 3 belles gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez les pommes de terre, lavez et séchez-les. Coupez-les en rondelles assez épaisses (d'environ 5 millimètres).
- 2 Pelez et hachez les gousses d'ail.
- 3 Lavez, effeuillez et hachez le persil.
- 4 Chauffez la graisse dans une grande poêle. Faites revenir les pommes de terre quand la graisse est très chaude et à feu vif tout en les retournant sans arrêt. Salez et poivrez, puis ajoutez le hachis. Mélangez et couvrez la poêle. Faites cuire pendant 30 minutes (à feu moyen) en retournant les pommes de terre toutes les 10 minutes. Elles doivent être dorées, moelleuses, pas sèches mais croustillantes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

