

# POMMES DE TERRE SARLADAISES

Juillet 2004 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 3 gousses d'ail
- ★ 10 brins de persil
- ★ 3 cuillères à soupe de graisse d'oie
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Grande poêle ou sauteuse

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile


Coût (indicatif) : 2,60 € (soit 0,65 € par personne)



## Recette :

Peler l'ail et le hacher. Ciseler finement le persil. Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles épaisses, les rincer, les égoutter et les essuyer dans un linge.

Dans une large poêle ou une sauteuse, faire chauffer la graisse d'oie, ajouter les pommes de terre et à feu vif les faire rissoler en remuant sans cesse. Saler, poivrer, ajouter l'ail et le persil hachés, bien mélanger, laisser cuire à couvert et à feu doux 30 minutes en remuant régulièrement. Les pommes de terre doivent être dorées et croustillantes à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Accompagne confits, volailles rôties et viandes rouges.

 Les «vraies» **potommes sarladaises** ne comportent pas de truffe. On peut y joindre par contre une fricassée de cèpes.