

POMMES DE TERRE SAUTEES A LA GRAISSE DE CANARD

Pour 2 personnes

- 300 g de pommes de terre à chair bien ferme
- 4 à 5 c à s de graisse de canard
- Ail
- Persil
- Sel & poivre



Épluchez et couper en dés les pommes de terre. Les laver et bien les essuyer.
Mettre la graisse dans une poêle et laissez bien chauffer.
Mettez les pommes de terre dans la poêle.
Les faire saisir à feu vif en remuant constamment et doucement.



Dés qu'elles changent de couleur.
Baissez le feu et laissez mijoter à feu très doux en couvrant la poêle
De temps en temps, remuez délicatement avec une cuillère en bois.



Une fois bien dorées et cuites, parsemer d'un mélange d'ail et de persil hachés.
Servez bien chaudes avec tous les mets pouvant être accompagnés de pommes de terre.

Source : Lapin gourmand