

Les vraies pommes de terre persillées

Pour 4 personnes en accompagnement

- 800g de pommes de terre à chair ferme (charlotte, roseval, amandine,...)
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 3 cuillères à soupe de graisse d'oie ou de canard, sel et poivre.



Servir: Chaud, avec un confit de canard et un verre de cahors.

Variation

Ajoutez quelques herbes de Provence.

■ Lavez les pommes de terre et épluchez les. Coupez les en lamelles épaisses ou en gros cubes.

■ Epluchez et écrasez l'ail, ciselez le persil.

■ Préchauffez votre four à 180°

■ Faites chauffer la graisse dans une poêle. Ajoutez les pommes de terre et faites les revenir pendant 5 minutes le temps qu'elles soient légèrement roussies. Ajoutez l'ail, mélangez et au bout d'une minute ôtez du feu.

■ Mettez l'ensemble dans un plat allant au four et enfournez pour 25 minutes en remuant 2 fois pour obtenir une belle coloration uniforme.

■ Une fois la cuisson terminée, salez si besoin, poivrez et ajoutez le persil. Mélangez.

Conseils

Veillez à ne pas faire brûler l'ail.