

zeste

Pommes de terre sautées

par MATHIEU GROUSSARD

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

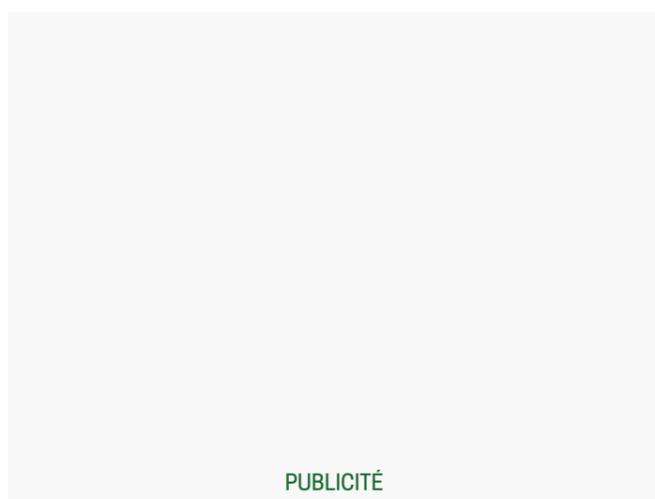
Préparation **10 min**

Cuisson **1 h**



Préparation

1. Préchauffer le four à 360°F (180°C).
2. Disposer les pommes de terre sur une plaque à cuisson avec des rebords. Assaisonner avec un peu de sel et de poivre. Verser un fond d'eau dans la plaque, puis fermer hermétiquement avec un papier d'aluminium (cuisson l'étuvée).
3. Cuire pendant 1 heure. Vérifier s'il reste suffisamment d'eau dans la plaque : 1/4 de la cuisson. En ajouter au besoin.
4. Durant la cuisson des pommes de terre, hacher le persil avec l'ail afin de réaliser une persillade bien fraîche.
5. Faire chauffer une poêle sur un feu moyen-vif. Ajouter le gras de canard dans la poêle très chaude et faire revenir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Rectifier l'assaisonnement et mettre la persillade à la fin de la cuisson pour conserver son goût et sa fraîcheur.



PUBLICITÉ

Ingrédients

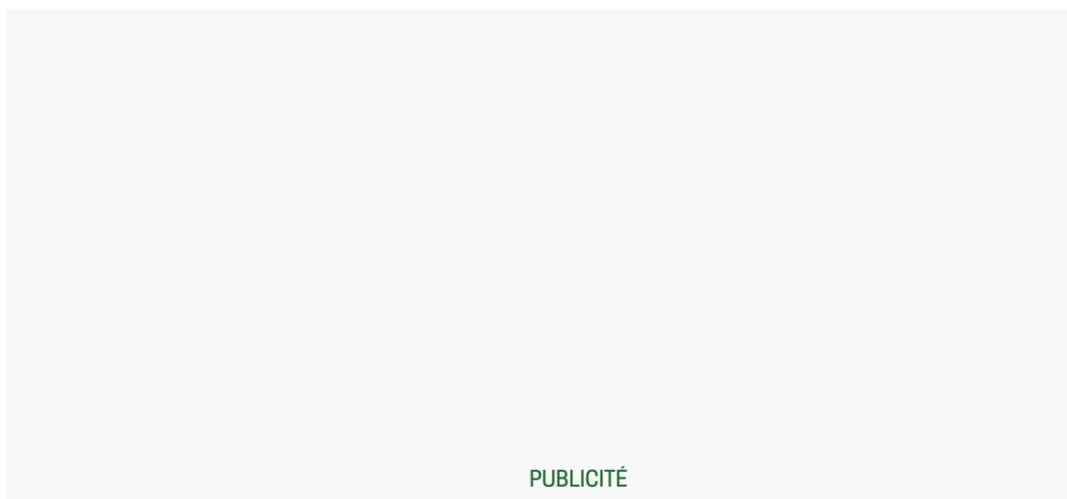
900 g (2 lb) de pommes de terre jaunes, coupées en gros cubes

45 ml (3 c. à soupe) de gras de canard

1 botte de persil frais

3 tête d'ail

Sel et poivre noir du moulin



PUBLICITÉ