

LES POMMES DE TERRE SARLADAISES

Les ingrédients :

Pour 4 personnes

800 g à 1 kg de pommes de terre.

5 cuillères à soupe de graisse de canard (ou d'oie)

1 gousse d'ail hachée.

Persil frais ciselé.

Sel & poivre

Après avoir épluché, bien lavé et bien séché les pommes de terre, les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Verser la graisse de canard dans la poêle à fond épais, faire chauffer à feu moyen et y déposer les rondelles de pomme de terre.

Laissez cuire 10 minutes, en remuant régulièrement.

Augmenter un chouia le feu et couvrez pour 10 minutes supplémentaires. Pendant cette dernière étape, les pommes de terre vont commencer à attacher, ce qui est un peu le but si l'on souhaite obtenir ce délicieux croustillant.

Salez et poivrez.

Ajouter l'ail et le persil, mélanger bien (mais doucement !) pour que les pommes de terre puissent s'en imprégner, laisser sur le feu encore une minute et servez immédiatement.

Vos invités applaudissent à tout rompre lorsque vous déposez le plat sur la table. Ils deviennent hystériques en apercevant les magrets de canard que vous avez également préparés.