

Pommes salardaises



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Fondez pour ces pommes de terre gourmandes, cuites à l'Actify, dans un peu de graisse d'oie ou de canard. Un accompagnement de choix pour vos viandes !

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre
- 40 g de graisse d'oie ou de canard
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les pommes de terre en rondelles d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur, lavez-les et séchez-les.
- 2 Effeuillez et hachez le persil. Epluchez et hachez très finement l'ail.
- 3 Faites fondre la graisse d'oie ou de canard 1 à 2 minutes dans Actify.
- 4 Puis placez-y les rondelles de pommes de terre et laissez cuire 30 minutes.
- 5 Quelques minutes avant la fin de la cuisson, salez et poivrez les pommes de terre et saupoudrez-les du hachis d'ail et de persil.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

