

Pommes de terre grenailles sautées au persil et à l'ail



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

C'est ultra facile et ultra bon !

Recette proposée par : Sandra Héraud

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre - grenaille (environ de même calibre pour une cuisson homogène)
- 2 cs de graisse de canard
- 1 verre d'eau
- 2 cs de persil
- 5 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Brossez les pommes de terre mais ne les épluchez pas.
- 2 Faites saisir à feu vif avec la graisse de canard pendant 2 à 3 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Ajoutez les gousses d'ail entières et le persil, puis laissez frémir encore quelques minutes.
- 4 Baissez le feu de cuisson et versez l'eau. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire environ 20 minutes (rajoutez de l'eau si nécessaire). Plongez-y la lame du couteau pour vérifier la cuisson la lame doit pénétrer facilement. Dégustez chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

