



Mes pommes de terre Sarladaise

Les pommes de terre sarladaises sont une spécialité du **Périgord**, savoureuse et simple à réaliser. Découpées en **rondelles** et cuites dans de la **graisse de canard**, elles sont parfumées à l'ail et au persil. **Dorées et fondantes**, elles accompagnent à merveille confits, **magrets** et plats rustiques, incarnant la richesse du terroir français.

Les ingrédients pour la recette :

- [1 kg de pommes de terre à chair ferme](#)
- [5 gousses d'ail](#)
- [8 branches de persil plat](#)
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin
- 60g de graisse de canard



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Les pommes de terre sarladaises : **une spécialité du Périgord Noir.**

Les pommes de terre sarladaises sont un **délicieux mélange** de pommes de terre, de graisse de canard, d'ail et de persil. Lavez et épluchez vos pommes de terre. Coupez-les en rondelles **épaisses et régulières**, d'une épaisseur d'environ **4 à 6 mm**. Pour une découpe précise, utilisez un **coupe-légumes** ou une **mandoline** (attention aux doigts !). Une fois coupées, lavez les lamelles pour éliminer l'excédent d'amidon. Cela évitera qu'elles **collent** entre elles pendant la cuisson. Épluchez l'ail et hachez-le finement. Lavez le persil plat, essorez-le et **ciselez-le finement**. Faites chauffer une poêle avec un peu de graisse de canard.

Ajoutez les lamelles de pommes de terre et faites-les revenir à feu moyen pendant environ 15 minutes, **sans cesser de les remuer** ou de les faire sauter pour obtenir une cuisson uniforme et une belle coloration. **Salez, poivrez**, puis ajoutez l'ail haché. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent tendres et commencent à s'écraiser légèrement sous vos doigts. En fin de cuisson, incorporez le **persil plat**.

Si vous préparez une grande quantité, il est préférable de cuire les pommes de terre en plusieurs **fois**. Une fois une première portion cuite, placez-la dans un plat au four chaud à **70 °C** pour la maintenir au chaud. Ajoutez le persil uniquement au moment de servir.

Bon appétit !

Vision
Plaisir
La gourmandise culinaire