POMME DE TERRE À LA SALARDAISE

REALISATION DES POMMES SALARDAISES

La recette des pommes salardaises est un classique de la cuisine régionale. Les pommes salardaises se cuisinent en principe à la graisse de canard ou au saindoux (graisse de porc) mais dans l'alimentation moderne qui recherche plus de légèreté, les pommes salardaises peuvent aussi se cuire avec de l'huile. Les pommes salardaises accompagnent parfaitement le canard, le confit de canard et généralement toutes les viandes rouges.

LES INGRÉDIENTS DE CETTE RECETTE :

8 pommes de terre à sauter 3 grosses gousses d'ail 1/2 bouquet de persil Sel Poivre 3 cuillères à soupe de graisse de canard

LES ÉTAPES DE CETTE RECETTE :

Eplucher les pommes de terre et les laver. Essuyer les pommes de terre. Couper les pommes de terre en rondelles, les placer dans un torchon et réserver. Eplucher les gousses d'ail et les couper en petits morceaux. Ciseler la 1/2 botte de persil. Mélanger l'ail et le persil. Mettre la graisse de canard (ou l'huile) dans la poêle et faire chauffer 30 secondes à 1 minute. Verser les pommes de terre en rondelles dans la graisse chaude et les faire revenir à feu doux. Faire sauter régulièrement les pommes de terre. Les pommes de terre doivent dorer sur chaque face. Ajouter le mélange d'ail et de persil en fin de cuisson, tourner les pommes de terre pour répartir le mélange et laisser les arômes se développer sous l'action de la chaleur et de la matière grasse. Laisser cuire 2 minutes en prenant soin de faire sauter les pommes de terre régulièrement. Servir chaud.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr