***Pommes de terre salardaises***

***Pour 2 personnes***

500g de petites pommes de terre

2 gousses d'ail

1 grosse cuil à soupe de graisse de canard

sel, poivre, persil

Epluchez, lavez et essuyez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles un peu épaisses.

Dans une sauteuse faites fondre la graisse de canard, faites-y revenir les rondelles de pommes de terre à feu moyen pendant une dizaine de minutes tout en les remuant de temps en temps, salez, poivrez.

Pelez et hachez les gousses d'ail, ciselez le persil. Incorporez-les dans la sauteuse, mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.

Et pour finir...régalez-vous!!!!