

Recette pour 6 personnes
“Stoffi patate“

Ingrédients :

- * 2 kg de pommes de terre de taille moyenne
- * 2 petites têtes d’ail
- * 1 cuillère à soupe de saindoux ou graisse de canard
- * 4 feuilles de laurier frais
- * Sel de Guérande

Réalisation :

Dans une plaque en fonte à bords hauts, faire chauffer la graisse,
ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en segments.
Laisser griller doucement. Décortiquer l’ail, enlever la première peau et surtout laisser la dernière.
Ajouter l’ail et le laurier aux pommes de terre puis saler.
Couvrir avec de l’aluminium et cuire au four à 185°C environ 40 minutes
en mélangeant de temps en temps.

A déguster avec une viande ou tout simplement avec un munster bien fait et de la salade verte.