



*Pommes de terre*

# Pommes de terre confites



**2h35**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**2h30**

CUISON

**0**

REPOS

**556**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les pommes de terre confites

20 **Pomme(s) de terre**  
450 g **Graisse de canard**  
4 branche(s) **Thym**  
3 feuille(s) **Laurier**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des pommes de terre confites

- 1 Laver et sécher les pommes de terre.
- 2 Faire fondre la graisse de canard dans une casserole sur feu doux.
- 3 Ajouter les pommes de terre puis le thym et le laurier.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Pour une cuisson homogène, veiller à ce que les pommes de terre soient bien immergées dans la graisse de canard.
- 6 Laisser cuire sur feu doux en retournant les pommes de terre de temps en temps à l'aide d'une spatule.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les pommes de terre à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plat.
- 2 Décorer avec le thym et le laurier puis servir.