

Potatoes à la Graisse de Canard, Origan et Columbo



*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 40 minutes*

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|---------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 700-800g |
| - GRAISSE DE CANARD | 2 c à soupe |
| - COLUMBO (ÉPICE) | 1 c à café |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 1 |
| - ORIGAN | 1/2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en grosses frites.
- Faites chauffer la graisse de canard dans une poêle avec couvercle.
- Rissolez les pommes de terre dans celle-ci.
- Ajoutez l'il émincé, le columbo, sel et poivre.
- Couvrez et laissez cuire doucement en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, saupoudrez d'origan.