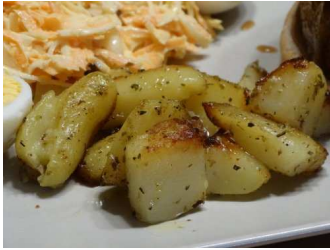


## *Potatoes à la Graisse de Canard, Origan et Columbo*



*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.