

◆ POMMES DE TERRE SAUTEES ◆ AUX PIMENTX DOUX

PREPARATION : 15 min

PROPORTIONS POUR 4 PERSONNES :

8 pommes de terre moyennes / 4 piments doux Biper Eztia®
verts / graisse de canard / ail et persil haché.

- Pelez et découpez les pommes de terre en petits morceaux.
- Fendez dans le sens de la longueur et épépinez les piments doux Biper Eztia®, puis coupez-les en morceaux de 3 à 5 cm de long environ.
- Dans une sauteuse à fond anti-adhésif faire chauffer la graisse de canard à feu vif. Quand elle chante, mettre les pommes de terre et recouvrir. Quelques instants plus tard, découvrir, rajoutez les piments, mélanger, recouvrir et poursuivre la cuisson à feu modéré.
- Au bout de quelques minutes, s'assurer de la cuisson, saupoudrez d'ail et persil haché et servir.

Servir avec tout ce qui s'accompagne de pommes sautée :
magret de canard, entrecôte, bavette, etc.

L'Aquitaine, le goût du bonheur



Retrouvez toutes nos recettes sur : www.gastronomie.aquitaine.fr