

Retailles de pommes de terre et de céleri-rave à la graisse de canard



“ Une recette anti-gaspillage très simple à réaliser avec les pelures et retailles de pommes de terre et de céleri-rave récupérées de la recette publiée hier : [Roses de pommes de terre, céleri-rave, fenouil, chou romanesco et filet de truite à la ciboulette](#) ! Une recette qui change de la soupe. ”

Les Ingrédients :

- Retailles et pelures de [pommes de terre](#)
- Retailles de [céleri-rave](#)
- 1 petite botte de [ciboulette](#)
- Graisse de canard
- Sel et poivre

Les Étapes :

Enduisez légèrement les retailles de pommes de terre et de céleri-rave de graisse de canard. Déposez dans un plat à gratins. Salez. Poivrez. Ciselez de la ciboulette.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 25 minutes ou le temps que les pommes de terre deviennent fondantes et légèrement brunies. Mélangez en cours de cuisson.

Ciselez le reste de la ciboulette avant de servir.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Recette anti-gaspillage : [Pelures de pommes de terre à l'huile d'olive](#) !