



POMMES DE TERRE GARNIES

INGRÉDIENTS

- 4 grosses pommes de terre (Russet, jaune ou rouge)
- 4 tranches de bacon cuites et émiettées
- ½ tasse de fromage fort râpé (cheddar ou emmenthal...)
- 1 tasse de crème sure
- ¼ tasse de beurre
- Ciboulette fraîche ciselée, au goût (facultatif)
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

- 1. Placer les pommes de terre directement sur une grille centrée dans un four préchauffé à 350°F. Cuire une bonne heure.*
- 2. Sur un plan de travail, placer les pommes de terre à l'horizontale et couper la calotte. Retirer la chair des pommes de terre en laissant un pourtour de 1 cm (1/2 po). Réserver dans un bol la chair. Écraser la chair des pommes de terre avec 250 ml (1 tasse) de fromage, la crème sure, le beurre, le bacon et la ciboulette, si désiré. Saler et poivrer.*
- 3. Farcir généreusement les pommes de terre et placer sur une assiette à tarte. Parsemer du reste de fromage.*
- 4. Remettre au four 15 minutes.*

