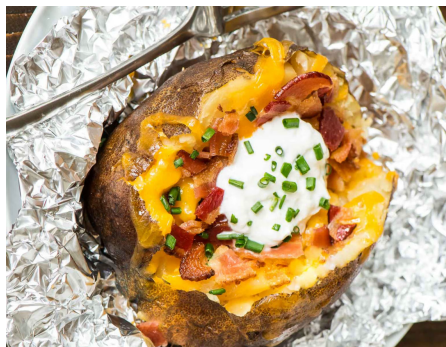


Patates gratinées au bacon à la mijoteuse

- Les patates gratinées au bacon à la mijoteuse sont parfaites!



Ingrédients :

- 4-6 pommes de terre style Russet
- 3 cuillères à thé d'huile d'olive (1/2 cuillère à thé par pomme de terre)
- Sel du moulin

Garniture :

- Fromage cheddar râpé
- 2 à 3 tranches de bacon coupé finement
- Ciboulettes
- Crème sure ou Yogourt grec

Préparation :

1. Bien brosser les pommes de terre et éponger.
2. Piquer les pommes de terre avec la fourchette. Badigeonner toute la pomme de terre avec de l'huile d'olive et saupoudrer de sel.
3. Envelopper de papier d'aluminium. Faire cuire dans la mijoteuse à HIGH pour 4 à 5 heures ou à LOW pendant 8 à 10 heures.
4. Retirer de la mijoteuse et enlever délicatement le papier d'aluminium.
5. Faire une incision dans le milieu de la pomme de terre.
6. Garnir de fromage râpé, ciboulette, bacon et crème sure.
7. Bon appétit!

“

*Ça vous dirait de mettre des pommes de terre à la mijoteuse le matin et de revenir à la maison avec le meilleur accompagnement du monde prêt à servir?
C'est votre recette!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)