

# Patates gratinées au bacon

- La meilleure entrée de patates gratinées et bacon au monde!



## Ingrédients :

- 1 lb de pommes de terre (Rouge ou Yukon)
- Huile d'olive
- Sel du moulin
- Fromage Monterrey Jack coupé en cube
- Crème sure
- 4 tranches de bacon coupées ([comment faire cuire le bacon](#))
- Échalotes

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Faire cuire le bacon.
3. Bien laver et brosser les pommes de terre.
4. Faites plusieurs des incisions dans les pommes de terre sur le sens de largeur.
5. Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer de sel.
6. Mettre sur une plaque allant au four.
7. Faire cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
8. Placer les cubes de fromage entre chaque incision faite préalablement à la pomme de terre.
9. Retourner au four pendant 5 à 10 minutes pour faire fondre le fromage.
10. Faites refroidir 7 à 10 minutes.

## 11. Recouvrir de crème sure, de bacon et d'échalotes.

Bon appétit!

“

*C'est un de mes chums qui nous avaient préparé ces pommes de terre pour la première fois il y a quelques années. C'est juste trop bon et très facile à faire :)*

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

