

Quartiers de pommes de terre au bacon gratinés

- Les quartiers de pommes de terre au bacon gratinés (Humm!)



Ingrédients :

- 2 lb de pommes de terre coupées en quartiers
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel kosher
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- 1/2 cuillère à thé de sel d'ail
- 1 avocat
- 1/2 tasse de **crème sure**
- Le jus d'une lime
- Fromage cheddar râpé
- 6 tranches de bacon, cuit et coupé en petits morceaux
- Échalotes ou ciboulettes

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Bien brosser les pommes de terre et les couper en quartiers.
3. Mettre dans un grand bol, ajouter l'huile d'olive, le sel, le sel d'ail et le poivre. Mélanger.
4. Tapiser une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et y étendre les quartiers de pommes de terre.
5. Faire cuire au four pendant environ 35 minutes. Retourner à mi-chemin.
6. Ajouter le fromage et les morceaux de bacon sur les pommes de terre.
7. Retourner au four pendant 5 à 6 minutes.
8. Maintenant, faites la sauce. Dans le mélangeur, ajouter l'avocat, la crème sure et le jus de lime. Presser PULSE jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
9. Verser la sauce sur les pommes de terre.
10. Ajoutez de la ciboulette ou échalote pour la décoration.

“

Préparez-vous ce délicieux accompagnement de pommes de terre au bacon gratinées! Vos invités vont en redemander c'est certain! Miam :)

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