

Patates au fromage et bacon sur le BBQ

- Patates, oignons, bacon et fromage cheddar. Ces patates sur le BBQ sont un succès!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
40 MIN

TEMPS TOTAL
45 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 6 pommes de terre rouges
- 1/2 oignon rouge
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cheddar râpée
- 1/3 de tasse (85 ml) de **sauce BBQ**
- 1/2 tasse (125 ml) de miettes de bacon cuit ou de morceaux de bacon cuit

Préparation :

1. Vaporiser votre papillote de papier d'aluminium avec de l'huile.
2. Trancher les pommes de terre en rondelles et ajouter à la papillote.
3. Trancher les oignons et ajouter à la papillote.
4. Verser la sauce BBQ.
5. Ajouter la moitié du fromage et conserver le restant pour plus tard.
6. Mélanger.
7. Faites griller sur le barbecue pendant 40 minutes à feu moyen.
8. Retirer du feu et ajouter le restant du fromage. Refermer la papillote pour laisser le fromage fondre pour environ 5 minutes.
9. Ajouter les morceaux de bacon.
10. Servir!

Ces pommes de terre sur le BBQ sont un accompagnement parfait et très facile à faire pour vos soirées d'été! Miam :)

“

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