

Patates volcaniques (pour le BBQ)

- Les patates volcaniques sont les meilleures patates à faire sur le BBQ!



Ingrédients :

- 4 pommes de terre de taille moyenne, bien lavées et brossées
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 8 tranches de bacon
- 1/2 tasse (125 ml) de jambon coupé en petits cubes
- 3/4 de tasse (190 ml) de cheddar râpé
- Oignons verts coupés (pour la garniture)

Préparation :

1. Préchauffer le barbecue (ou le four) à 400 °F (200 °C).
2. Badigeonner les pommes de terre d'huile d'olive, ajouter du sel et du poivre. Emballez-les dans du papier d'aluminium et faites cuire pendant environ 20 minutes.
3. Sortez les patates du four. Déballez-les.
4. Assoyez la patate sur sa partie la plus grosse et faites des petites entailles afin qu'elle se tienne tout seul.
5. Maintenant, ouvrez le dessus de la patate et creusez une partie avec une cuillère. C'est pour la farcir.
6. Enroulez chacune des pommes de terre avec 2 tranches de bacon. Piquer avec des cure-dents pour que le bacon reste en place.

7. Ajouter le jambon puis le fromage dans la pomme de terre.
8. Pour finir, placez vos pommes de terre sur le grill pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit bien cuit.
9. Avant de servir, parsemez d'oignon vert.

“

Les patates volcaniques en feront saliver plus d'un avec sa double portion de bacon et son cratère de jambon gratiné. C'est une véritable explosion de bon goût! :)

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

