Pommes de terre farcies toutes garnies, l'autocuiseur Starfrit vraiment les meilleurs, Chef Mario

**Ingrédients :**

**Une belle grosse pomme de terre**

**Première préparation.**

Coupez les deux extrémités de la pomme de terre et coupez-la en deux

Enlever la chair de la pomme de terre et la haché grossièrement, en laissant environ un centimètre 1 quart de pouce de chair et de pelure, mettre la chair de pomme de terre dans un petit plat ou bien bol de verre qui résiste à la chaleur salée et poivrer aussi la chair des pommes de terre hachées mettre une tasse d’eau dans l’autocuiseur passer au mode poisson durant 8 minutes

**Préparation et ingrédients pour la garniture**

Dans un petit plat mettre un mélange que l’on appelle un mélange trois quarts

¼ de tasse ( 60 ml ) de fromage à la crème Boursin ou un autre marque mes fruitées ou votre choix

¼ de tasse ( 60 ml ) de crème sure

¼ de tasse ( 60 ml ) de vinaigrette au concombre

¼ de livre (112 g) ce qui nous fait en tout une tasse de mélange +

1 C, à thé (5 Ml) de beurre à l’ail

Paprika fumé et persil

1 C, à thé (5 ml) de sel d’ail

1 quartier de citron ou lime

1 demi-piment orange pour la couleur

4 champignons en morceaux moyens les mettre dans l’autocuiseur en mode sauté ajouter le sel d’ail, le piment, les champignons et faite rôtir dans le beurre à l’ail 3 minutes et déglacer avec le citron.

Mettre le beurre à l’ail divisé dans les deux pommes de terre au fond ajouter le contenant de crème dans les deux grosses pommes de terre ou dans 4 plus petite à votre choix selon les nombres d’invités à table

Remplir le reste avec du vrai Bacon haché finement

Mettre tous les légumes sur le bacon

Mettre le fromage cheddar le paprika et le persil sur le fromage comme couronne et faire gratiner dans l’autocuiseur durant 10 minutes au mode four la valve ouverte

Sortir et servir vraiment un accompagnement incroyable peu importe le plat que vous servez Chef Mario.