



Entrées chaudes aux légumes

Pomme de terre en double cuisson



2h

1h45

15 min

0

545

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre

4 **Pomme(s) de terre**
6 tranche(s) **Bacon**
225 g **Oignon(s) nouveau(x)**
25 cl **Crème aigre**
160 g **Gruyère râpé**
120 ml **Lait entier**
55 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Laver puis essuyer les pommes de terre à l'aide de papier absorbant. Les piquer à l'aide de la fourchette.
- 3 Déposer les pommes de terre sur la plaque de cuisson. Laisser cuire au four pendant 1h15.
- 4 Les pommes de terre seront cuites lorsqu'une fourchette plantée dans la chair entre sans forcer.
- 5 Une fois cuites, couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Laisser tiédir pendant 10 minutes.
- 6 A l'aide d'une cuillère, évider les pommes de terre dans un bol du robot. Préparer le batteur plat.
- 7 Faire attention à ne pas déchirer la peau des pommes de terre.
- 8 Mélanger la chair des pommes de terre pendant 2 min. pour enlever tous les morceaux.

Étape 2

Cuisson du bacon

- 1 Pendant la cuisson des pommes de terre, déposer le

bacon sur une autre plaque de cuisson et mettre à cuire dans le même four pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que les tranches soient bien croustillantes.

- 2 Sortir les tranches de bacon du four et laisser refroidir. Une fois tiède, hacher le bacon en petits morceaux.

Étape 3

Garniture des pommes de terre

- 1 Laver les oignons nouveaux et les essuyer avec du papier absorbant.
- 2 Couper et jeter l'extrémité, hacher la partie blanche.
- 3 Réserver l'équivalent de 2 cuillères à soupe d'oignons hachés pour la présentation.
- 4 Ajouter dans le récipient de chair de pommes de terre la crème aigre, le lait, le beurre, le sel, le poivre, la moitié des oignons hachés et la moitié du gruyère râpé.
- 5 Mixer jusqu'à obtention d'une préparation homogène et aérée.
- 6 Répartir la préparation de manière égale dans chaque peau de pomme de terre. Déposer le bacon, le reste du gruyère râpé et la deuxième moitié d'oignon sur le dessus.
- 7 Placer à nouveau les pommes de terre sur la plaque de cuisson et laisser cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que le fromage commence à former des bulles.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois que les pommes de terre sont cuites, décorer avec le reste des oignons nouveaux. Servir chaud.