



Les plats principaux

Quartiers de pommes de terre au cheddar, lard et avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
3 cuillères à soupe de crème aigre
100 grammes de lardons fumés
2 jeunes oignons (en anneaux)
50 grammes cheddar (râpé)
1/2 citron vert
1 avocat
1 cuillère à café de poivre de cayenne
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Lavez bien les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Répartissez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, du poivre de Cayenne et du sel. Enfournez 40 minutes. À mi-cuisson retournez-les.

Retirez la chair de l'avocat et mettez-la dans un mixeur. Ajoutez la crème aigre et le jus de citron vert et mixez le tout bien lisse. Salez et poivrez. Rôtissez bien croquants les lardons dans une poêle sèche.

Répartissez le Cheddar et les lardons sur les quartiers de pommes de terre. Enfournez encore une fois 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Décorez avec la ciboulette et les jeunes oignons puis versez dessus la sauce à l'avocat.

Ustensiles de cuisine

Four
Mélangeur

