



Collations

Plats d'accompagnement

Potato skins

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses)
120 grammes de lardons fumés
2 jeunes oignons (en anneaux)
60 grammes cheddar (râpé)
100 grammes de crème aigre
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
huile de tournesol
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Brossez bien les pommes de terre et badigeonnez-les avec un peu d'huile de tournesol. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 1 heure.

Rôtissez les lardons bien croquants dans une poêle sèche. Quand les pommes de terre sont cuites retirez-les du four et laissez refroidir. Coupez-les en deux dans la longueur et retirez la plupart de la chair que vous conservez éventuellement pour réaliser un autre plat.

Augmentez la température du four à 220°C. Badigeonnez les faces extérieures et intérieures des potato skins avec de l'huile de tournesol. Salez et enfournez encore une fois 10 minutes. Retournez-les et cuisez encore une fois 10 minutes.

Farcissez les potato skins avec le fromage et les lardons et mettez encore une petite minute sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Décorez les potato skins avec une cuillère de crème aigre, les jeunes oignons et la ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Four

