



## POMMES DE TERRE À LA SUÉDOISE FARCIES DE CHEDDAR ET DE BACON

Par metien

### INGRÉDIENTS

- 25 mL (2 c. à soupe) beurre non salé fondu
- 15 mL (1 c. à soupe) huile d'olive extra-vierge
- 6 pommes de terre Strawberry Blonde
- 1 mL (1/4 c. à thé) sel
- 1 mL (1/4 c. à thé) poivre noir fraîchement moulu
- 2 branches romarin frais
- 2 branches thym frais
- 125 g fromage cheddar blanc
- 25 mL chapelure panko
- 6 tranches bacon fumé naturellement PC, cuit et coupé en 10 morceaux sur la largeur

PRÉPARATION	15 minutes
CUISSON	45 minutes
TOTAL	60 minutes
PORTION(S)	6 portions
CRÉDITS :	L'Edition Nouvelles

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

#### ÉTAPE 2

Mélanger le beurre et l'huile. Badigeonner le fond d'un plat à rôtir de 3 l (14 x 11 po) avec le mélange de beurre et d'huile. Couper une fine tranche d'une pomme de terre sur la longueur et déposer la pomme de terre sur une planche à découper, côté plat en dessous.

#### ÉTAPE 3

Placer une cuillère en bois de chaque côté de la pomme de terre, dans le sens de la longueur. Couper la pomme de terre sur la largeur, en arrêtant lorsque le couteau atteint les manches de cuillères. Répéter avec les pommes de terre restantes

#### ÉTAPE 4

Disposer les pommes de terre dans le plat à rôtir, côté plat en dessous. Badigeonner avec le mélange de beurre et d'huile et poivrer et saler. Parsemer de branches de romarin et de thym.

#### **ÉTAPE 5**

Cuire les pommes de terre au centre du four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais encore fermes.

Badigeonner de beurre à la mi-cuisson. Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes.

#### **ÉTAPE 6**

Râper finement 25 ml (2 c. à soupe) de fromage et le mélanger avec la chapelure panko. Couper le reste du fromage sur la largeur en 20 tranches. Couper chaque tranche sur la largeur en 3 morceaux pour obtenir 60 morceaux au total.

#### **ÉTAPE 7**

Insérer le bacon et le fromage entre les tranches de pommes de terre, en alternant. Badigeonner le tout avec le beurre du plat à rôtir. Saupoudrer avec le mélange de chapelure panko.

#### **ÉTAPE 8**

Cuire au centre du four de 12 à 16 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le mélange de chapelure panko soit doré. Retirer les branches de fines herbes et garnir de fines herbes fraîches, au goût.