



5 15

Pommes de terre farcies au cheddar, bacon et oeufs

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

1 heure 10 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 429; protéines 19 g; matières grasses 30 g; glucides 21 g; fibres 2 g; fer 2 mg; calcium 186 mg; sodium 505 mg

Ingrédients

- 2 grosses pommes de terre
- 8 tranches de bacon coupées en deux
- 60 ml (1/4 de tasse) d'oignons verts hachés
- 180 ml (3/4 de tasse) de cheddar râpé
- 4 oeufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Envelopper chaque pomme de terre individuellement dans une feuille de papier d'aluminium.
- 3 Cuire les pommes de terre au four de 1 heure à 1 heure 15 minutes, jusqu'à tendreté.
- 4 Pendant ce temps, déposer les tranches de bacon sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.
- 5 Environ 20 minutes avant la fin de la cuisson des pommes de terre, cuire le bacon au four en surveillant la cuisson et en retournant les tranches à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirer les pommes de terre et le bacon du four. Éponger le bacon avec du papier absorbant.
- 6 Régler le four à 220 °C (450 °F).
- 7 Couper les pommes de terre en deux sur la longueur. Au besoin, couper légèrement la base de chaque demi-pomme de terre afin qu'elles tiennent bien sur la plaque de cuisson. Évider les pommes de terre à l'aide d'une cuillère en conservant un pourtour de chair libre d'environ 1 cm (1/2 po) et en prenant soin de ne pas abîmer la pelure.
- 8 Garnir les demi-pommes de terre de bacon, d'oignons verts et de cheddar. Casser un oeuf dans chaque demi-pomme de terre.
- 9 Déposer les pommes de terre farcies sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer, en prenant soin de ne pas toucher les oeufs avec la feuille.

de papier aluminium, sans serrer, en prenant soin de ne pas toucher les oeufs avec la feuille.

- 10** Cuire au four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le blanc des oeufs soit pris. Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- 11** Au moment de servir, garnir de ciboulette.