

Pommes de terre rôties et garnies au bacon et au comté



Ingrédients

- 6 pommes de terre
- 6 tranches de bacon
- 200 g de comté
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de thym

Préparation

Recette notée ★★★★☆ 4,3/5

Temps Total : 25 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

- ① Plonger les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante, en conservant la peau, et laisser cuire 20 minutes. LA lame d'un couteau doit s'enfoncer facilement dans les pommes de terre.
- ② Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- ③ Découper le comté en bâtonnets. Réserver.
- ④ A l'aide d'un évide pomme, faire un trou milieu de chaque pomme de terre, dans le sens de la longueur.
- ⑤ Prendre un bâtonnet de comté et enrouler autour une tranche de bacon puis insérer à l'intérieur de la pomme de terre.
- ⑥ Déposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, parsemer de fleur de sel et de thym et enfourner 10 minutes."