



Bouchées de patates au fromage et au bacon

(www.qc.allrecipes.ca)

Prêt en : 1 heure

Portions : 4

Ingrédients

-  4 patates à cuire, coupées en rondelles de ½ po d'épais
-  ¼ tasse de beurre, fondu
-  Sel et poivre au goût
-  8 tranches de bacon, cuites et émiettées
-  2 tasses de fromage Cheddar râpé
-  ½ tasse d'oignons verts hachés



Préparation

-  Préchauffer le four 392°F (200°C).
-  Brosset les rondelles de patates avec le beurre fondu, de chaque côté; placer les patates sur une tôle à biscuits. Saler et poivrer. Cuire au four de 30 à 40 minutes (en les retournant à mi-cuisson), ou jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer sur les bords.
-  Une fois les patates cuites, garnir le dessus de bacon, de fromage râpé et d'oignons verts. Continuer à cuire pour faire fondre le fromage.