



Accompagnement parfait : Patates douces farcies au bacon

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

1H 05 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 grosses patates douces
- ¼ tasse de crème 35%
- 1/4 tasse de fromage cheddar fort, râpé
- ¼ tasse de parmesan, rapé
- 4 tranches de bacon cuites et émiettées
- Sel et poivre
- Un peu d'huile végétale

Garniture :

- Crème sure
- Verdure ou échalotes, au choix

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Piquer les patates douces à quelques reprises. Les déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire de 45-50 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites.
3. Les laisser refroidir un peu et les couper en deux sur le sens de la longueur. Vider les patates

douces en laissant une fine couche de patates à l'intérieur. Déposer la chair dans un bol.

4. Mélanger la chair de patate douce et la crème dans le bol. Bien réduire en purée.
5. Saler et poivrer.
6. Remplir les pelures de la purée.
7. Parsemer de fromage et de bacon.
8. Retourner au four et faire griller le fromage quelques minutes.
9. Servir et décorer de verdure ou d'échalotes.