

## Pommes de terre paysannes



Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de bacon
- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 1 poivron
- chapelure
- sel et poivre



Préparation :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau, avec leur peau. Couper le poivron, le bacon, l'oignon en fines lamelles et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'eau.

Quand les pommes de terre sont cuites, les couper en deux et creuser dans la chair. Mélanger le contenu de la chair avec le poivron, le bacon et l'oignon. Saler et poivrer.

Garnir les pommes de terre creusées avec le mélange et saupoudrer de chapelure. Placer les pommes de terre garnies dans un plat et faire gratiner au four 10 minutes.



**BON APPÉTIT !**

**INFORMATION NUTRITIONNELLE (par personne)**

**Protéines: 7g ; Glucides: 32g ; Lipides : 8g**

**Valeur nutritionnelle: 228 Kcal (953 kJ)**