

PARMENTINE
Du Gout à l'Origine

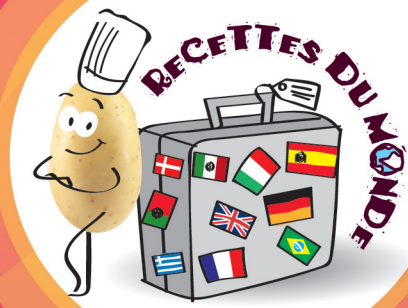


(pour 6 personnes)

Baked potatoes au cottage cheese

Recette

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Laver les pommes de terre sous l'eau puis les piquer avec une fourchette.
- Les enfourner ensuite pendant 50 min environ.
- Laver et épépiner le poivron, puis le couper en petits morceaux. Éplucher et ciseler l'oignon. Éplucher et hacher l'ail. Couper le bacon en lanières.
- Dans un saladier, mélanger le poivron, l'oignon, l'ail et le bacon, puis ajouter le cottage cheese. Saler et poivrer, ajouter le curry et le paprika. Réserver ensuite au réfrigérateur.
- Sortir les pommes de terre du four. Les couper en 2 dans la longueur puis enlever une partie de la chair avec une cuillère.
- Garnir chaque pomme de terre avec le mélange de cottage cheese et servir aussitôt.



Ingrédients

- 6 pommes de terre "Four Potage"
- 200 g de cottage cheese
- 1 oignon
- 1 poivron
- 6 tranches de bacon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de curry
- Sel
- Poivre



le + du chef

Vous pouvez conserver la chair des pommes de terre et l'ajouter au mélange de cottage cheese avant de les garnir.