

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

LE FAMEUX BURGER DE POMMES DE TERRE VENU D'AILLEURS

10 mn. de préparation + **35 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

2 personnes

PRÉPARATION

Première étape : tu allumes le four pour le préchauffer à 180°C ou thermostat 6. Pendant que ça chauffe, tu laves les pommes de terre et tu les coupes en deux. Sur un carré de papier aluminium, tu poses les deux moitiés de pomme de terre et tu froisses le papier aluminium pour éviter qu'elles ne se renversent. Pas bête, comme solution...puis tu les mets dans un plat à four. Tu badigeonnes avec de l'huile avec un pinceau. Sur une moitié de pomme de terre, tu déposes un petit bout de feuille de laurier, une demi-tranche de bacon et une rondelle d'oignon. Tu sales et tu poivres le tout. Maintenant la cuisson : tu mets le plat au four pendant 45 min, sans toucher à la température. Une fois que c'est prêt, tu sors ton plat du four avec tes maniques pour ne pas te brûler... Tu disposes tes burgers sur une planche en bois et tu n'as plus qu'à attendre les compliments des copains !

RECETTE ÉLABORÉE PAR Mini Chef Maxi Bon



INGRÉDIENTS

- ▶ 2 grosses pommes de terre pour cuisson au four
- ▶ 1 oignon rouge
- ▶ Quelques feuilles de laurier
- ▶ 2 tranches de bacon fumé
- ▶ Huile d'olive

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (gratins, en robe des champs).