LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Jacket potatoes : pommes de terre farcies bacon & cheddar gratiné

Pour 2 personnes | Très facile

120 min | 2.64€ **La portion** (prix indicatif)

La jacket potatoes (appelé ainsi au Royaume-Uni) est tout simplement de la pomme de terre entière (avec la peau) cuite au four (brossée et rincée au préalable). On obtient une chair moelleuse et une peau croustillante. Elle est servie avec une garniture, ici bacon et cheddar gratiné.
Facultatif mais recommandé : de la crème fraîche épaisse.

Les ingrédients

- **1 kg** de Jacket potato
- **45 g** de Beurre doux
- **30 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **75 g** de Bacon, poitrine fumée à cuire
- **70 g** de Cheddar rapé
- **2 pièce** de Oignon nouveau, cebette

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 100 min | **Attente :** 0 min

1. Les pommes de terre
2. Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante ou 200°C en chaleur traditionnelle.
3. Lavez 4 pommes de terre en les frottant. Séchez-les totalement. Piquez chacune avec une fourchette une dizaine de fois, assez profondément.
   Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant.

Arrosez d'huile d'olive (≈1 càc par pomme de terre), salez (2 grosses pincées par pomme de terre) et frottez-les pour répartir l'huile.

4. Quand le four est chaud, enfournez au milieu du four environ 1h15, jusqu'à ce que vous puissiez percer la chair au centre sans aucune résistance. Le temps de cuisson dépendra de la grosseur des pommes de terre et de votre four.
N'hésitez pas à les couvrir de papier aluminium si la peau colore trop vite et que l'intérieur n'est pas cuit.

La farce au bacon

Note : pour nos pommes de terre de 250 g, nous les avons cuites 1h15.

5. Une quinzaine de minutes avant que les pommes de terre soient cuites, préparez la farce au bacon.

6. Coupez finement le vert de 2 oignons nouveaux ou cébettes.

7. Coupez 75 g de bacon fumé en lardons.
Mettez-les dans une poêle anti-adhésive de préférence. Faites griller à feu moyen en mélangeant de temps. Égouttez sur du papier absorbant.

8. Nettoyez grossièrement la poêle. Faites-y fondre 45 g de beurre (3 càs). Versez ensuite 2 càs de crème liquide. Portez à petit frémissement en mélangeant puis stoppez la cuisson.

9. Quand les pommes de terre sont cuites, laissez-les refroidir quelques minutes jusqu'à pouvoir les manipuler. Baissez la température du four de 20°C.
Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur.
Le but est de séparer la chair de la peau, tout en conservant la peau intacte pour pouvoir la garnir plus tard.
Retirez délicatement la chair à l'aide d'une cuillère en laissant une couche de 5-7 mm de pomme de terre contre la peau pour maintenir la forme (c'est fragile !).

10. Mettez la chair de côté dans un saladier. Écrasez-la avec une fourchette.
Versez dessus le mélange beurre/crème. Mélangez. Ajoutez les miettes de bacon (conservez-en un peu pour la déco finale), l'oignon nouveau, 30 g de cheddar râpé (1 petite poignée) et du poivre. Mélangez.
Goûtez et ajoutez du sel si besoin.

11. Garnissez les carapaces de pomme de terre avec la farce.
Parsemez le dessus du reste de cheddar râpé.
Enfournez 20 à 25 minutes pour gratiner le dessus.

12. Sortez les pommes de terre du four et laissez refroidir quelques minutes.
Ajoutez sur les pommes de terre de la crème fraîche , de l'oignon nouveau (ou de la ciboulette) et un peu de bacon.
Servez avec une belle salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.