

Pommes de terre farcies cuites au four avec bisque de homard

PORTIONS

32



Les pommes de terre au four moelleuses sont assaisonnées et cuites deux fois, puis garnies d'un riche mélange de bisque de homard Verve^{MD}, de crème sure, de fromage à la crème, de beurre, de bacon croustillant, de cheddar vieilli et d'oignons verts. Garnies de succulent homard et de cheddar fondu, ces pommes de terre gourmandes sont cuites à la perfection jusqu'à obtenir une couleur dorée, pour une version luxueuse d'un grand classique.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
 SOUPES VERVE^{MD}
Verve^{MD} Bisque de homard
 CODE DE CAS 23412

Ingredients

32	Cuisson des pommes de terre
24 tranches	Bacon
750 mL	Verve ^{MD} Bisque de homard
454 g	Crème sure
454 g	Fromage à la crème, ramolli
454 g	Beurres, ramolli
12 g	Sel
5 g	Poivre noir, moulu
454 g	Fromage cheddar vieilli, râpé
1 bunch	Oignon vert, finement dés
Garnir	Viande de homard

Directions

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Chauffer la bisque de homard Verve^{MD} à 74 °C (165 °F) et maintenir à cette température.
- 3 Assaisonner les pommes de terre avec du sel et les cuire sans papier d'aluminium jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer du four et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient faciles à manipuler.
- 4 Couper le bacon en dés et faire cuire dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- 5 Creuser l'intérieur de la pomme de terre en veillant à laisser la peau intacte et un peu de chair sur les bords afin de conserver la forme de la pomme de terre.
- 6 Mettre la pomme de terre évidée dans un bol en acier inoxydable.
- 7 Ajouter la crème fraîche, le fromage frais et le beurre à la purée de pommes de terre. Saler et poivrer.
- 8 Ajouter le bacon et environ ½ tasse de fromage au mélange.
- 9 Ajouter les oignons verts.

10 Remplir les coquilles évidées avec la farce, puis garnir de chair de homard et du reste du cheddar râpé vieilli.

11 Cuire au four à 180 °C (350 °F) 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.