



Temps Total
105 MIN.

Portion
1 POMME DE TERRE

Difficulté
EASY

Rendements
32

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

Cuisson des pommes de terre

| | | |
|-----------------------------------|-------------|-------------|
| Lard | 24 tranches | 24 tranches |
| Campbell's® Verve® Lobster Bisque | 3 tasses | 750 mL |
| Crème aigre | 2 tasses | 500 mL |
| Fromage à la crème, ramolli | 2 tasses | 500 mL |
| Beurre ramolli | 2 tasses | 500 mL |
| Sel | 2 c. à thé | 10 mL |
| Poivre | 2 c. à thé | 10 mL |
| Fromage cheddar vieilli, râpé | 4 tasses | 1 L |
| Oignon vert, finement dés | 1 paquet | 1 paquet |

Viande de homard pour la garniture



INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 350°F.
2. Assaisonnez les pommes de terre avec du sel et cuire au four sans utiliser de papier d'aluminium, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez du four et laissez refroidir jusqu'à ce qu'ils soient faciles à manipuler.
3. Coupez bacon en dés et cuire dans la sauteuse jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
4. Découpez l'intérieur de la pomme de terre en veillant à garder la pelure intacte en laissant un peu de pomme de terre sur les bords afin de maintenir la forme de la pomme de terre.
br>
5. Mettez la pomme de terre à la cuillère dans un bol en acier inoxydable.
6. Ajoutez la bisque de homard Campbell's Verve, la crème sure, le fromage à la crème et le beurre à la pomme de terre. Ajoutez le sel et le poivre.
7. Ajoutez le bacon et environ une demi-tasse de fromage dans le mélange.
8. Ajoutez l'oignon vert.
9. Remplissez les coquilles évidées avec la garniture et garnissez de chair de homard et du cheddar râpé vieilli restant.
10. Cuire au four à 350 °F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.