



Pommes de terre au four garnies



the Combi Wave™ 3 in 1

* Modèle présenté vendu à l'étranger

Sage®

Pommes de terre au four garnies



the Combi Wave™ 3 in 1



Préparation : 10 minutes / Cuisson : 1 heure



Personnes : 4

4 tranches de bacon

4 x 280 g de pommes de terre farineuses

1 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner

200 g de fromage cheddar râpé

120 g de crème fraîche

1 oignon nouveau finement émincé

Préparation

1. Appuyez sur **BACON**/4 tranches. Placez le plat **Combi Crisp** sur le plateau tournant et appuyez sur **DÉMARRER** pour le préchauffer pendant 3 minutes. Disposez le bacon en une seule couche dans le plat préchauffé et appuyez sur **DÉMARRER** pour faire cuire pendant 5 minutes. Retirez du plat et hachez grossièrement.
2. Appuyez sur **COMBI RAPIDE** et réglez à 200 °C pour 45 minutes. Placez le plat **Combi Crisp** sur le plateau tournant en position haute et appuyez sur **DÉMARRER** pour préchauffer.
3. Percez chaque pomme de terre 4 ou 5 fois avec une fourchette ou un petit couteau, badigeonnez-les d'huile, puis salez et poivrez. Déposez les pommes de terre dans la plat préchauffé et appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
4. Laissez refroidir les pommes de terre pendant 3 minutes puis, à l'aide d'un couteau aiguisé, tracez une croix sur le dessus de chaque pomme de terre et pressez-les pour les ouvrir. Saupoudrez de fromage.
5. Appuyez sur **MICRO-ONDES** et réglez à 100 % pour 30 secondes. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.
6. Servez-les garnies de crème fraîche, de bacon et d'oignon.