

PAPILLOTES DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSES AU BACON



2 lbs (906 g) de pommes de terre, rincée, brossée et coupées en quartiers
4 tranches de bacon non-cuite, coupés en dés
2 c. à soupe de beurre fondu
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de thym séché
1 c. à thé de romarin séché
Sel et poivre au goût
1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpée
1/2 tasse (125 ml) d'oignons verts hachés
1 c. à soupe de persil frais haché

- Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé ou le four à 425°F.
- Dans un grand bol, combinez les pommes de terre, le bacon, le beurre, la poudre d'ail, le thym, le romarin ainsi que le sel et le poivre.
- Diviser le mélange dans quatre papillotes de 12×12.
- Bien fermer les papillotes, mais percer trois endroits différents avec une fourchette.
- Transférer au BBQ (ou au four) et faire cuire pendant 20 à 25 minute.
- Ouvrir les papillotes et garnir de fromage cheddar.
- Remettre sur le barbecue pour quelques minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- Garnir d'oignons verts et de persil.
- Servir.