

POMMES DE TERRE CRÉMEUSES À L'IRLANDAISE

Ingrédients : pour 4 portions et même un petit peu plus

- 1 lb (450 g) de pommes de terre et de patates douces, épluchées, coupées en quartiers (pour 1 lb, j'ai fait un mélange de deux pommes de terre moyennes et d'une patate douce pas trop grosse)
- 1-2 gousses d'ail épluchées
- ½ lb (227 g) de chou, râpé
- ½ tasse (125 g) de fromage à la crème, coupé en cubes
- 1 oignon vert, haché, divisé
- Bonne poignée de ciboulette
- Sel et poivre
- 2 tranches de bacon, cuites, croustillantes et émiettées

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre (+ la patate douce et l'ail) et le chou dans de l'eau bouillante salée, dans deux casseroles séparées, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit de 10 à 12 min pour le chou et de 15 à 17 min pour les pommes de terre; égoutter. (Ne pas mélanger les pommes de terre et le chou.)
2. Chauffer le four à 350 °F (180 °C).
3. Mettre les pommes de terre, la patate douce et l'ail dans un grand bol. Réduire en purée avec le fromage à la crème jusqu'à homogénéité. Ajouter le chou, la moitié des oignons verts et la ciboulette; bien mélanger.
4. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Verser le mélange dans une casserole de 1,5 L vaporisée d'un enduit à cuisson (j'ai mis dans des plats individuels).
6. Cuire au four de 35 à 40 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud (pour des plats individuels, j'ai mis 18 minutes).
7. Garnir du bacon et du reste des oignons.

Source : déclinaison d'une recette de Kraft

<http://www.kraftcanada.com/recettes/pommes-de-terre-cremeuses-a-lirlandaise-163126>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 16 mai 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/05/pommes-de-terre-cremeuses-lirlandaise.html>