



PELURES DE GRELOTS À LA SAUCISSE BACON ET CHEDDAR

PORTIONS
6 à 8

CUISSON
20 à 25 minutes

Voici la version « finger food » d'un classique américain, vedette des « snacks » souvent associés aux événements sportifs télévisés : les pelures de pommes de terre grelots ! La saucisse bacon et cheddar de *La Bonne Place · Boulangerie-Pâtisserie* vous facilite la tâche dans leur préparation.

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

- 20 à 24** pommes de terre grelots
- 4** saucisses bacon et cheddar*
- 1/2 tasse** de fromage cheddar râpé
- 2/3 tasse** de crème sure

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 200°C (400°F).
- 2 Cuire les grelots à puissance maximale pendant 5 minutes au four micro-ondes afin de les attendrir. Laisser refroidir.
- 3 Couper les grelots en deux. À l'aide d'une cuillère à melon, évier le cœur des pommes de terre. Conserver la chair recueillie pour une purée ou un potage.
- 4 À l'aide d'un couteau, fendre la peau des saucisses sur la longueur afin d'en extraire la chair. Avec les doigts, rouler de petites boules de chair grosse comme un raisin.
- 5 Déposer une boulette de chair de saucisse dans chacune des pelures de grelot et les garnir ensuite toutes d'un peu de cheddar râpé.
- 6 Cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la chair des patates soit tendre lorsqu'on la pique avec un couteau et que le cheddar soit doré. Laisser refroidir avant de servir avec de la crème sure.