

POMMES DE TERRE CARBONARA

Préparation: 20 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

4 personnes

Ingrédients:

Fromage râpé

20 cl de crème de cuisson

3 tranches de bacon

2 champignons

1 petit oignon

1 kg de pommes de terre

Poivre

Sel

Huile d'olive

Préparation:

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Peler les tubercules, les rincer et les découper en quartiers.
3. Les laver plusieurs fois pour éliminer leur amidon
4. Ensuite, les sécher avec des serviettes en papier.
5. Les étaler dans un plat à four large.
6. Les arroser d'un filet d'huile.
7. Les faire cuire au four.
8. Peler l'oignon et le couper en dés.
9. Nettoyer les champignons et les trancher.
10. Détailler le bacon en petits morceaux.
11. Le faire dorer dans une poêle sans ajouter de matière grasse.
12. Jeter l'huile recueillie dans la poêle et la nettoyer.
13. Y verser un filet d'huile.
14. Ajouter l'oignon et le faire revenir.

15. Incorporer les champignons et les faire sauter quelques instants.
16. Ajouter le bacon, la crème, du sel et du poivre.
17. Laisser la sauce réduire, puis la verser sur les tubercules.
18. Saupoudrer de fromage râpé.
19. Faire gratiner au four.
20. Servir les pommes de terre à la carbonara.