

Bouchées de pommes de terre farcies

20 bouchées

Ingrédients:

- 10 pommes de terre grelot, cuites et coupées en deux
- 30 ml (2 c. tab) d'échalotes hachées
- 30 ml (2 c. tab) de bacon cuit émietté
- 45 ml (3 c. tab) de yogourt grec nature
- 15 ml (1 c. tab) de moutarde de Dijon
- 125 ml (½ tasse) de fromage gruyère râpé
- Poivre du moulin

Préchauffer le four à 400°F. À l'aide d'une petite cuillère, retirer un peu de chair des pommes de terre de façon à former un petit bol. Mélanger tous les ingrédients ainsi que la chair retirée. Garnir les pommes de terre de ce mélange et cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

