

Loaded Baked Potato Bites

with Sour Cream and Bacon

Game Night

40 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium non-stick pan, measuring spoons, slotted spoon, parchment paper, small bowl, paper towels

Ingredients

	4 Person
Sour Cream	6 tbsp
Green Onion	2
Bacon Strips	100 g
Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Russet Potato	690 g
Garlic Salt	1 tsp
Oil*	
Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Roast potatoes

- Cut **potatoes** into ¼-inch rounds.
- Add **potatoes** and **2 ½ tbsp oil** to a parchment-lined baking sheet. Season with **garlic salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Roast in the **bottom** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 28-30 min.



Melt cheese

- When **potatoes** are done, remove from the oven, then sprinkle **cheese** over top.
- Return to the **middle** of the oven and roast until **cheese** melts, 1-2 min.



Prep and cook bacon

- Meanwhile, thinly slice **green onions**.
- Cut **bacon** into ¼-inch pieces. (**TIP:** Use kitchen shears to cut bacon with ease!)
- Heat a medium non-stick pan over medium heat. When hot, add **bacon**. Cook, flipping occasionally, until crispy, 7-8 min.**
- Remove the pan from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.



Finish and serve

- Combine **sour cream** and **2 tsp water** in a small bowl.
- Drizzle **sour cream** over **potatoes**, then sprinkle **bacon** and **green onions** over top.
- Serve **loaded baked potato bites** directly on the baking sheet.

Bouchées de pommes de terre de terre garnies

avec crème sure et bacon

Soirée de jeu

40 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, moyenne poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, cuillère à égoutter, papier parchemin, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	4 personnes
Crème sure	6 c. à soupe
Oignons verts	2
Tranches de bacon	100 g
Cheddar, râpé	1 tasse
Pommes de terre Russet	690 g
Sel d'ail	1 c. à thé
Huile*	
Poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C (160 °F), selon la taille

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Mettre les **pommes de terre** et **2 ½ c. à soupe d'huile** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Assaisonner de **sel d'ail** et de **poivre**. Remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four en retournant à la mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et brun doré, de 28 à 30 min.

3



Faire fondre le fromage

- Quand les **pommes de terre** sont prêtes, les sortir du four, puis les saupoudrer de **fromage**.
- Remettre au **milieu** du four et rôtir jusqu'à ce que le **fromage** fonde, 1 ou 2 min.

2



Préparer et cuire le bacon

- Entretemps, émincer les **oignons verts**.
- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). (**CONSEIL** : Utilisez des ciseaux de cuisine pour couper le bacon facilement!)
- Réchauffer une moyenne poêle antiadhésive à feu moyen. Mettre le **bacon** dans la poêle. Cuire en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant, 7 ou 8 min**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à égoutter, transférer le **bacon** dans une assiette tapissée d'essuie-tout. Réserver.

4



Finir et servir

- Dans un petit bol, combiner la **crème sure** et **2 c. à thé d'eau**.
- Verser un filet de **crème sure** sur les **pommes de terre**, puis saupoudrer de **bacon** et d'**oignons verts**.
- Servir les **bouchées de pommes de terre garnies** directement sur la plaque à cuisson.