



Nachos style pub irlandais Dairy Isle

Ingrédients

- 5 grosses pommes de terre à pelure jaune brossées
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de feuilles de thym séchées (broyées)
- 1,5 tasse de cheddar vieilli Dairy Isle râpé
- 6 tranches de bacon précuites (hachées)
- 3 tiges d'oignons verts émincées
- 1/2 tasse de crème sure
- 1/2 tasse de guacamole
- une tomate bien mûre
- Sel de mer et poivre noir (à votre goût)

Instructions

- Préchauffer le four à 425 °F.
- Couper les pommes de terre avec la pelure en rondelles d'1/4 de pouce – rincer et sécher délicatement.
- Mélanger dans un grand bol les rondelles de pommes de terre, l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre.
- Placer les rondelles de pommes de terre en une seule couche sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Mettre au four pendant 15 à 20 minutes, les retourner, et continuer la cuisson pendant 15 à 20 minutes supplémentaires (ou jusqu'à ce que les rondelles soient croustillantes).
- Retirer les pommes de terre de la plaque de cuisson ou du plat.
- Saupoudrer de cheddar vieilli Dairy Isle et de bacon, et remettre au four pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- Ajouter les oignons verts et la tomate. Servir avec de la crème sure et du guacamole.