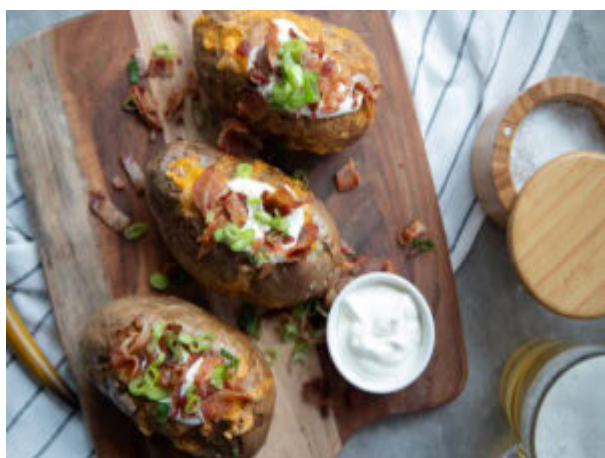




Pommes de terre toutes garnies au Air Fryer (friteuse à air)

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre Russet
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel

Garnitures au goût :

- Crème sûre
- Beurre
- Bacon, cuit et émietté
- Ciboulette ou oignon vert, ciselé
- Fromage cheddar, râpé

Préparation

1. Préchauffer le Air Fryer à 400 F au mode Air Fryer pendant 3-4 minutes.
2. Huiler vos pommes de terre généreusement. Saler généreusement les pommes de terre .
3. Piquer les pommes de terre quelques fois à l'aide d'une fourchette.
4. Déposer les pommes de terre dans le panier du Air Fryer.
5. *Cuire de 35 à 45 minutes en les retournant mi-cuisson ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.
6. En faisant attention à ne pas se brûler, faire une incision sur le dessus de ses dernières et ouvrir

légèrement les pommes de terre.

7. À l'aide d'une fourchette, défaire la chair de la pomme de terre et y déposer une bonne noix de beurre.
8. Déposer sur la pomme de terre le fromage et le bacon et faire cuire 2 minutes au Air Fryer au mode BROIL.
9. Garnir ensuite de crème sûre, ciboulette ou oignons verts au choix.
10. Poivrer au goût et déguster.

*Pour une cuisson au four, cuire à 400 F pendant 45 à 120 minutes selon la grosseur de la pomme de terre.