 **Éventails de pommes de terre**
**au bacon et au parmesan**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 8 pommes de terre - 8 rondelles fines de bacon** **- 40 g de parmesan râpé** **- huile d'olive** **- 1 gousse d'ail** **- 500 ml d'eau** **- 1 tablette de bouillon de volaille**
**1 plat allant au four et sur la plaque de cuisson**

**Préchauffage du four à 190°** (chaleur tournante)

* Peler l'ail et les pommes de terre.
* Si nécessaire, couper une lamelle à la base des pommes de terre pour les rendre stables.
* Faire de profondes incisions parallèles dans la chair de la pomme de terre : Elle ressemble aux pages d'un livre ouvert.
* Préparer le bouillon, pour cela faire chauffer l'eau et y dissoudre la tablette de bouillon de volaille.
* Huiler au pinceau le plat de cuisson.
* Hacher finement l'ail et le disperser dans le fond du plat.
* Couper les rondelles de bacon en fines lamelles.
* Glisser un morceau de bacon entre chaque tranche de pomme de terre.
* Saler légèrement les pommes de terre et les poivrer au moulin.
* Ranger les pommes de terre dans le plat.
* Mouiller avec le bouillon : les pommes de terre doivent baigner largement dans le jus.
* Poser le plat sur la plaque de cuisson et amener le bouillon à frémissement.
* Enfourner pour 20 minutes.
* Sortir le plat du four, répartir le parmesan sur les pommes de terre.
* Enfourner de nouveau pour environ 40 minutes : les pommes de terre sont alors bien dorées et leur chair est fondante.
* Servir chaud.