Patates douces farcies au bacon, épinards et feta

Les ingrédients

- 200g de Dés de Bacon HERTA®
- 2 patates douces
- 60g d'épinards
- 100g de feta
- 100g d'olives noires

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les patates douces en deux dans le sens de la longueur et enveloppez les dans du papier aluminium. Mettez au four pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Coupez les olives noires en rondelles. Dans une poêle, faites cuire les **Dés de Bacon HERTA®** jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajoutez ensuite les épinards, la feta coupée en morceaux et les olives. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Retirez les patates douces du four et enlevez délicatement l'intérieur (voir astuce) afin d'obtenir un creux pour la garniture.
- Pour finir, répartissez la farce au centre des patates douces et servez immédiatement.
- Astuce : Utilisez l'intérieur de la patate douce pour obtenir une purée savoureuse.

Préparation: **45-60 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**