



Poutine



Ingrédients pour 4 personnes

8 pommes de terre de taille moyenne
80 g de fromage en grains (ou de cheddar râpé)
Pour la sauce brune :
½ c. à café d'ail en poudre
1 c. à café d'oignon haché
4 c. à café de farine de blé
10 cl de bouillon de bœuf

Préparation de la recette

- Faites préchauffer votre friteuse.
- Epluchez les pommes de terre puis coupez-les en grosses frites régulières. (Ne rincez pas vos frites à l'eau avant de les faire cuire : elles perdraient tout leur amidon et ne seraient donc plus aussi croustillantes après la cuisson.)
- Versez vos frites dans la friteuse et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Déposez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras.
- Préparez la sauce brune qui nappera votre poutine : versez le bouillon de bœuf dans une casserole puis ajoutez la farine, l'ail en poudre et l'oignon haché. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce brune épaississe.
- Dans quatre bols, répartissez vos frites. Saupoudrez-les ensuite de fromage.
- Terminez la préparation de votre poutine en nappant le tout de sauce brune.
- Servez votre poutine aussitôt et dégustez-la bien chaude.