AROMATA COCINA

La poutine



Préparation: 15 mins
Cuisson: 10 mins

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:

1.
Faites préchauffer votre friteuse.

2.
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.)

3.
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.

4.
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.

5.
Dans quatre bols, répartissez vos frites. Saupoudrez-les ensuite de fromage.

6.
Terminez la préparation de votre poutine en nappant le tout de sauce brune.

7.
Servez votre poutine aussitôt et dégustez-la bien chaude.

NOTE : POUR RÉALISER LES FRITES DE VOTRE POUTINE, PRIVILÉGIEZ DES POMMES DE TERRE BINTJE DONT LA CHAIR FARINEUSE VOUS DONNERA DES FRITES BIEN DORÉES ET CROUSTILLANTES.