

## Poutine



★★★★★ 4/5 3 votes



par CuisineAZ

La poutine est un plat québécois composé de frites et de cheddar, recouvert de sauce brune.



4 Personne(s)



10 min



15 min



1



Facile

### INGRÉDIENTS

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

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Faites préchauffer votre friteuse.

#### ÉTAPE 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.)

#### ÉTAPE 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.

#### ÉTAPE 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.

#### ÉTAPE 5

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

#### ÉTAPE 6

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

### ÉTAPE 7

Servez votre poutine aussitôt et dégustez-la bien chaude.

© cuisineaz.com