

LA POUTINE TRADITIONNELLE CANADIENNE-FRANÇAISE



Ingrédients

(pour 2 personnes)

- 4 pommes de terre moyennes, coupées en bâtonnets d'environ ½ cm d'épaisseur
- 1 c. à soupe d'huile végétale (facultatif)
- 1 tasse (120 g) de fromage en grains
- 1 tasse (250 ml) de sauce brune chaude, prête à servir (conserves) ou à préparer selon les instructions (sachet)

Marche à suivre

1. Préparation

- Préchauffer le four à 425 °F (220 °C) et placer la grille au centre.
- Tapiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone réutilisable.

2. Frites

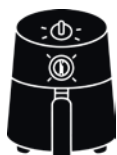
- Laver les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- Ajouter un peu d'huile pour les dorer. (facultatif)
- Étaler les bâtonnets sur la plaque à pâtisserie et les faire cuire pendant environ 20 minutes.
- En utilisant des mitaines de four, sortir la plaque et retourner les bâtonnets à l'aide d'une spatule avant de poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées.

3. Sauce

- Préparer la sauce selon les instructions.
- Verser la sauce dans une petite casserole et réchauffer à feu doux en remuant pendant 5 minutes.

4. Assemblage

- Déposer les frites bien chaudes dans un bol ou sur une assiette.
- Ajouter le fromage en grains.
- Verser la sauce chaude sur le fromage pour qu'il commence à fondre.
- Laisser reposer quelques minutes, puis déguster!



Astuce : Tu peux aussi utiliser une friteuse à air chaud. Dans ce cas, faire cuire les pommes de terre à 400 °F (200 °C) pendant environ 20 à 25 minutes. Les remuer à mi-cuisson.