



La Poutine

La poutine est un plat originaire du Québec et très apprécié de tous les Canadiens. Il s'agit de frites accompagnées de fromage en grains et nappées d'une sauce brune.

Comment réaliser votre Poutine :

- 1- Faire des frites
- 2- Préparer la sauce brune selon la recette ci-dessous.
- 3- Incorporez votre sauce à vos frites et servez bien chaud.

RECETTE DE LA SAUCE BRUNE

• **INGREDIENTS :**

- **Bouillon de boeuf**-250 ml (1 tasse)
- **Bouillon de poulet**-250 ml (1 tasse)
- **Ail, haché**-10 ml (2 c. à thé)
- **Oignons rouges, finement émincés**-125 ml (½ tasse)
- **Huile d'olive extra vierge**-1 filet
- **Beurre**-60 ml (¼ tasse)
- **Farine**-60 ml (¼ tasse)
- **Sauce Worcestershire**-5 ml (1 c. à thé)
- **Vinaigre balsamique**-5 ml (1 c. à thé)
- **Sel et poivre**-Au goût
- **Feuille de laurier**-1



• **RECETTE :**

- Dans une casserole, portez les bouillons de bœuf et de poulet à ébullition.
- Dans un sautoir, faites revenir l'ail et les oignons dans un filet d'huile d'olive jusqu'à caramélisation.
- Dans une autre casserole, faites fondre le beurre.
- Retirez du feu et incorporez la farine au beurre en remuant sans cesse à la cuillère en bois.
- Remettez à cuire à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une couleur brune.
- Versez le mélange de bouillons, la sauce Worcestershire, le vinaigre, l'ail et les oignons caramélisés.
- Assaisonnez de sel et de poivre puis ajoutez le laurier, et laissez réduire à feu doux environ 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse en remuant régulièrement.
- Retirez le laurier et ajoutez le cheddar dans la préparation
- Servez chaud.

