

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 1 portion



## Poutine à la gibelotte

### Ingrédients :

- 1 pomme de terre Russet tranchée en bâtonnets
- 2 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- 1 grosse saucisse de gibier
- 50-75 g de lotte
- ½ carotte coupée en brunoise (en petits dés)
- ¼ tasse de maïs en grain
- 3 rondelles d'oignon rouge
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 tasse d'eau
- ¼ tasse de bière rousse
- Une poignée de fromage en grain
- Sel et poivre
- Gras de canard ou huile à friture

### Marche à suivre :

1. Faire bouillir dans un chaudron d'eau la saucisse pendant une dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, faire dorer le bacon dans une poêle. Retirer le bacon et éponger avec du papier absorbant. Enlever un peu de gras dans la poêle et faire revenir les oignons quelques minutes. Une fois bien dorés, les retirer de la poêle.
3. Quand la saucisse est cuite, la retirer de l'eau et la trancher en rondelles minces. Les déposer dans la poêle et bien les faire dorer des deux côtés.
4. Toujours dans la même poêle, faire cuire le poisson. Pour ma part, j'avais une belle tranche de filet. J'ai fait cuire 1 minute de chaque côté.
5. Ajouter les carottes dans l'eau de cuisson de la saucisse et faire bouillir 2-3 minutes. Égoutter.

6. Réserver les carottes, la saucisse, le bacon, les oignons et le poisson au chaud.
7. Dans la même poêle qui a servi à faire cuire le bacon, verser la bière et faire réduire à feu vif de moitié. Bien racler le fond pour en enlever toutes les saveurs. Ajouter l'eau, la pâte de tomate, le cube de bouillon de bœuf et bien mélanger. Faire mijoter à feu moyen jusqu'à épaississement. Saler et poivrer au goût.
8. Faire fondre le gras de canard dans un chaudron et quand il est bien chaud, ajouter les patates. Les retirer une fois bien dorées et bien saler.
9. Déposer dans une grande assiette les frites, ajouter les saucisses, les carottes, le bacon, les oignons, le maïs, le fromage en grain et le poisson. Arroser généreusement de sauce. Savourer!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/07/cuisiner-en-solo-salsa-de-mangue-e.html>