



Temps de cuisson : 35- 40 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de trempage : 10 minutes

Degré de difficulté : moyen

Portion : 4

Poutine maison

Ingrédients :

- 4-6 pommes de terre Russet, coupées en bâtonnets
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 ½ tasse (375 ml) de bouillon de bœuf
- ½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet
- 1/3 tasse d'oignon, haché finement
- 2 c. table de beurre
- 1 c. table de farine
- 1 c. table de fécule de maïs ou de pomme de terre
- 2 c. thé de sauce Worcestershire
- 2 c. thé de ketchup
- 1 c. thé de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût
- Fromage en grains au goût

Marche à suivre :

1. Faire tremper les bâtonnets de pomme de terre dans l'eau chaude pendant au moins 10 minutes. Égoutter et éponger les bâtonnets.
2. Préchauffer le four à 400 F.
3. Dans un bol, enrober les pommes de terre d'huile d'olive. Saler et poivrer.
4. Déposer en une seule couche les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier parchemin.
5. Cuire sur la grille du centre pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

6. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans un petit chaudron.
7. Faire revenir l'oignon 3-4 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Attention à ne pas brûler l'oignon.
8. Baisser le rond à feu doux et ajouter la fécule et la farine.
9. Bien enrober les oignons et cuire 1 à 2 minutes en brassant sans arrêt jusqu'à ce qu'une légère coloration apparaisse.
10. Ajouter immédiatement le bouillon et bien mélanger.
11. Ajouter ensuite la sauce Worcestershire, le ketchup et la poudre d'ail.
12. Bien mélanger.
13. Laisser mijoter à feu moyen pendant 8-10 minutes en brassant régulièrement.
14. Saler et poivrer.
15. À ce point vous pouvez passer la sauce dans un tamis si vous ne voulez pas avoir les morceaux d'oignon. Sinon, les conserver.
16. Déposer quelques morceaux de fromage dans les assiettes et recouvrir de frites.
17. Ajouter d'autres morceaux de fromage et napper de sauce.