

RECETTE DE LA



POUTINE CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 tasses d'eau bouillante
- 3 cubes de bouillon de boeuf
- ¼ tasse de crème de tomate concentrée
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- Persil, sel et poivre au goût
- 1 kg de frites
- 2 tasses de fromage en grains (cheese curds)

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 450 °F et faire cuire les frites jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes et dorées.
2. Pour la préparation de la sauce, faites fondre le beurre et ajoutez la farine lentement en agitant régulièrement pour faire un roux. Dans une autre casserole, faites dissoudre les cubes de bouillon de boeuf dans l'eau bouillante, puis ajoutez la crème de tomates.
3. Combinez les deux préparations puis laissez mijoter pour deux minutes. Ajoutez ensuite le persil, le sel et le poivre.
4. Placez les frites dans un bol et mélangez-y le fromage en grains.
5. Couvrez le tout de sauce et voilà ! La chaleur de la sauce va faire fondre le fromage et vous pourrez déguster votre poutine. Bon appétit !

LES COMBINAISONS SONT INFINIES !

POUTINE GALVAUDE

Ajoutez des morceaux de poulet et des petits pois verts

POUTINE ITALIENNE

Remplacez la sauce brune avec de la sauce à spaghetti

POUTINE MEXICAINE

Ajoutez des piments forts, des tomates et des olives noires

POUTINE ELVIS

Ajoutez du steak haché, des piments et des champignons sautés

POUTINE HOT DOG

Ajoutez des petits morceaux de saucisses à hot dog

