

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Canada

**Nom de la recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

**Ingrédients :**

- Entre 8 et 10 pommes de terre de taille moyenne
- 100 g de fromage en grains ou de cheddar râpé
- 1 demi-cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café d'oignon haché
- 4 cuillères à café de farine de blé
- 10 cl de bouillon de bœuf

Poutine

4 personnes

10 minutes

**Préparation :**

- 1) Faire chauffer une friteuse.
- 2) Eplucher des pommes de terre puis coupez-les en grosses frites (Remarque : il ne faut pas passer les frites sous l'eau après les avoir taillées. En faisant cela, elles perdent leur amidon et donc leur côté croustillant après le passage en friteuse).
- 3) Mettre les frites dans la friteuse chaude et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Déposer les sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras (facultatif).
- 4) Préparer la sauce brune qui recouvrira la poutine : Premièrement, verser le bouillon de bœuf dans une casserole puis y ajouter la farine, l'ail en poudre et l'oignon haché. Faire cuire le tout à feu doux jusqu'à ce que la sauce brune devienne très épaisse.
- 5) Dans quatre bols, placer vos frites puis saupoudrer de





la francophonie

fromage.

- 6) Terminer la préparation de votre poutine en recouvrant vos bols de la sauce brune.
- 7) Server votre poutine.
- 8) Déguster bien chaud.