



Poutine canadienne



Ingrédients

- 3 de grosses pommes de terre lavées, adaptées à la cuisson
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1.5 cuillère à café de sel au total
- 1 cuillère à café de poivre au total
- 6 cuillères à soupe de beurre non salé
- 30 gr Farine
- 600 ml de bouillon de bœuf
- 2 cuillères à soupe de sauce worcestershire
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 335 gramme Henri Willig Organic Jersey coupé en petits morceaux

Méthode de préparation de la poutine

Prêt pour un voyage culinaire au Canada avec notre recette de poutine ? Ce classique, connu pour sa délicieuse combinaison de frites croustillantes, de fromage crémeux et de sauce riche, est un véritable délice. Notre recette fait passer la poutine au niveau supérieur grâce à l'ajout du fromage Jersey biologique Henri Willig's. Que vous choisissiez la méthode traditionnelle de la friture ou que vous fassiez cuire les frites au four, ce plat ne manquera pas d'impressionner. Laissez-vous surprendre par les saveurs authentiques de ce plat réconfortant canadien !

La préparation

- 1: Couper les pommes de terre en frites.
- 2: Faites frire vos pommes de terre ou utilisez un four. Friture : chauffez la poêle à 185°C et faites frire les frites par portions pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, saupoudrez-les de sel et de poivre. Si vous utilisez un four : préchauffez le four à 230°C/450°F. Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Arroser les chips d'huile d'olive et les saupoudrer de sel et de poivre. Mélanger toutes les croustilles. Disposez-les uniformément sur chaque plaque de façon à ce qu'elles ne se touchent pas. Cuire au four pendant 25 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 3: Pour la sauce, ajouter le beurre et la farine dans une casserole moyenne sur feu moyen. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit doré.
- 4: Ajouter le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire et le reste du sel et du poivre. Porter à ébullition et fouetter en permanence.
- 5: Préparer un mélange de fécule de maïs dans un petit bol en mélangeant l'eau et la fécule de maïs. Ajoutez ce mélange à la sauce et remuez jusqu'à ce qu'elle épaississe. Retirer du feu et couvrir pour garder la sauce au chaud.
- 6: Transférer les frites dans un grand bol ou un plat de service, ajouter les petits cubes de fromage Organic Jersey et verser la sauce chaude sur le dessus.
- 7: Mélanger pour enrober, servir immédiatement.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre poutine canadienne ?

Commencez par cette délicieuse recette de poutine et découvrez les saveurs uniques du Canada dans votre propre cuisine. Pour obtenir les meilleurs ingrédients, y compris notre fromage Jersey biologique, visitez notre boutique en ligne. Amusez-vous bien en cuisinant !