



Poutine canadienne, style Gouda avec fromage Jersey biologique Henri Willig



Ingrédients

- 3 large scrubbed potatoes suitable for frying
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 1/2 cuillère à café de sel au total
- 1 cuillère à café de poivre au total
- 6 cu.à soupe de beurre non du beurre
- 30 g de farine
- 600 ml beef stock
- 2 cuillères à soupe de sauce worcestershire
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 335 gr d'Henri Willig Organic Jersey en petits morceaux

Bereidingswijze

Préparation :

Coupez les pommes de terre en frites (françaises). Faites frire vos pommes de terre ou utilisez un four. Friture : chauffer la poêle à 185°C et faire frire les frites par portions pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, saupoudrer de sel et de poivre. Si vous utilisez un four : préchauffez le four à 230°C/450°F. Tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Arrosez les chips d'huile d'olive et saupoudrez-les d'une cuillère à café de sel et de ½ cuillère à café de poivre. Mélangez toutes les chips ensemble. Disposez-les uniformément sur chaque plaque de cuisson de façon à ce qu'elles ne se touchent pas. Faites-les cuire au four pendant 25 minutes, en les retournant à mi-chemin, jusqu'à ce qu'ils soient dorés

Pour la sauce, ajoutez le beurre et la farine dans une casserole moyenne à feu moyen. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit doré. Ajoutez le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire et le reste du sel et du poivre. Portez à ébullition et fouettez sans cesse. Préparez un mélange de fécule de maïs dans un petit bol en mélangeant l'eau avec la fécule de maïs. Ajoutez-le à la sauce et remuez jusqu'à ce qu'elle épaississe. Retirez du feu et couvrez pour garder la sauce au chaud.

Transférez les frites dans un grand bol ou un plat de service, ajoutez les petits cubes de fromage biologique Jersey et versez la sauce chaude sur le dessus. Mélanger pour enrober, servir immédiatement