



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

La préparation

Préparation :

Couper les pommes de terre en frites. 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 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.

Pour la sauce, ajouter le beurre et la farine dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit doré. Ajouter le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire et le reste du sel et du poivre. Porter à ébullition et fouetter continuellement. 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.

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. Remuer pour enrober et servir immédiatement.