

La Poutine Maison avec saucisses glacées au sirop d'érable - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

La fierté du Québec, La Poutine !

L'astuce du chef

Cette recette de pommes de terre peut bel et bien être réalisée en utilisant une friteuse, on vous le conseille même.

Ingrédients

Les Patates

- 700 Gr Pommes de terre Russet
- 2 Cuil. à soupe Huile végétale
- Sel et poivre

Fromage

- 150 Gr Fromage en grains
- Sel et poivre

La Sauce

- 0.25 Tasse(s) Beurre
- 0.25 Tasse(s) Farine
- 1.25 Tasse(s) Bouillon de bœuf
- 1.25 Tasse(s) Bouillon de poulet
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 1 Cuil. à soupe Ketchup
- 2 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 0.50 Cuil. à thé Sauce worcestershire
- 1 Feuille(s) Laurier
- Sel et poivre

Saucisses glacées au sirop d'érable

- 4 Unité(s) Saucisse de Toulouse
- 4 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont mesurés et sortis, prêts pour le cours.

Matériel

1 plaque à pâtisserie, 1 cul de poule, 1 petit fouet, 1 cuillère en bois, 1 pochon, 1 couteau, 1 planche à découper et 1 poêle.

Les patates

Bien rincer les patates sous l'eau froide, ensuite, coupez les, soit en juliennes, en bâtons ou en quartiers. Plongez les ensuite dans un bassin d'eau tiède pour 15 minutes. Sortez et posez les sur un torchon pour enlever l'excédent d'eau et les sécher. Ensuite, posez les dans un cul de poule et assaisonnez-les de sel, poivre et huile végétale. Parsemez uniformément sur la plaque à pâtisserie sur un papier parchemin et cuisez au four à 400F (200C) pour 15 minutes. Ensuite, tournez votre plaque et vos patates et cuisez un autre 15 minutes à 450F (225C).

Avec une friteuse, pour le meilleur résultat, vous devez blanchir les patates en premier lieu, c'est-à-dire, leurs donner une pré-cuisson à 300F (150C) pendant 4 minutes et ensuite les laissez reposer sur du papier absorbant pendant que la température de la friteuse monte à 375F (190C). Vous allez ensuite finaliser la cuisson jusqu'à ce que les frites soient dorées à la perfection.

Les remettre de suite dans un cul de poule et assaisonnez encore, goûtez et servez.

La Sauce

Faites fondre votre beurre dans une petite casserole et ajoutez ensuite la farine, cuire les deux ensemble à feu moyen pour 2 minutes pour créer notre "roux". Versez ensuite vos quantités de bouillon, fouettez rigoureusement pour incorporer le roux. Ajoutez ensuite votre Ketchup, sucre brun, moutarde, sauce Worcestershire et la feuille de Laurier. Emmenez le tout à ébullition et ensuite baissez le feu à feu moyen (4-5) et cuisez pour 15 minutes à découvert en fouettant occasionnellement. Goûtez et assaisonnez à votre goût avec du sel et poivre.

Saucisses glacées

Dans une poêle, emmenez votre sirop d'érable à ébullition. Pendant ce temps, coupez vos saucisses en petits tronçons. Posez ensuite vos saucisses dans le sirop d'érable bouillant et chauffez les pour environ 4-5 minutes à feu moyen-bas (3-4), on veut que le sirop d'érable nappe les saucisses.

Dressage

Dans un bol, commencez par y mettre vos patates cuites et assaisonnées, versez dessus une première quantité de sauce, parsemez de fromage en grains et de saucisses glacées. Finissez avec une dernière petite quantité de sauce, servez !

Bon appétit!