

POUTINE

Ingrédients

Sauce brune

1 échalote française, émincée
1 cuillerée à soupe d'huile
1 gousse d'ail, émincée
1 cuillerée à thé de vinaigre de cidre de pomme
¼ tasse de ketchup
1 cuillerée à table de sauce Worcestershire
3 tasses de bouillon de boeuf
3 cuillerées à table de beurre
3 cuillerées à table de farine tout usage
sel et poivre

1 grosse pomme de terre, coupée en bâtonnets
fromage en grains¹
huile de friture



Peler la pomme de terre, la découper et tremper les frites dans de l'eau froide. Changer l'eau plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle reste claire. Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans une cuillerée à table d'huile. Ajouter l'ail, le vinaigre, le ketchup, la sauce Worcestershire et le bouillon, et porter à ébullition. Dans une autre petite casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine, et bien mélanger. Incorporer ce mélange à la sauce brune, poivrer et continuer à la faire mijoter.

Bien sécher les frites. Les faire frire, en tournée si nécessaire, dans de l'huile chauffée à 350° F. pendant 5 minutes. Les égoutter sur du papier essuie-tout, et laisser reposer 5 minutes. Les faire frire une deuxième fois jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter et saler.

Pendant que tous les ingrédients sont encore chauds, placer les frites dans une assiette, mettre les grains de fromage dessus et verser la sauce sur tout. Servir chaud. Pour 4 personnes.

ACTIVITÉS

1. Imaginez d'autres variantes de ce plat. Qu'est-ce que vous pourriez substituer aux différents ingrédients? Qu'est-ce que vous pourriez ajouter au plat?
2. Pouvez-vous trouver du fromage en grains chez vous? Quelles autres variétés de fromage pourriez-vous utiliser?
3. Pourquoi est-ce qu'une sauce brune faite à la suite de la cuisson d'un rôti de boeuf serait meilleure que celle-ci?
4. Combien de variétés de pommes de terre trouvez-vous dans votre supermarché local? Faites des recherches sur Internet pour trouver les qualités spécifiques de chacune.
5. D'après vos recherches sur les pommes de terre, quel climat convient mieux à leur culture?

Notes

² Voir l'article sur le fromage.