

Poutine québécoise maison

Tu peux prendre des frites surgelées, mais avec des frites fraîches c'est 100 000 fois meilleur ! Et puis tu as déjà fait le fromage et la sauce, alors va jusqu'au bout ...

Recette pour 4 personnes

1,2 kilos de pommes de terre bien lavées
150 g de lardons fumés
500 g de crottes de cheddar fraîches
500 ml de sauce brune

huile pour la friture

Préparation

Coupe tes pommes de terre en frites (pas besoin de les peler). Trempe les dans un bain d'eau froide. Égoutte les et sèche les bien dans un torchon.

Fais bien griller tes lardons dans un poêle, à sec, réserve au chaud jusqu'au moment de servir.

Fais chauffer ta sauce brune, elle doit être très chaude au moment de servir.

Fais aussi chauffer tes assiettes au four (80°C) 20 minutes avant.

Fais chauffer ton huile de friture, suffisamment pour que les frites soient bien saisies. Pour des frites bien dorées et croustillantes, la cuisson se fera en deux fois.

Précuis la moitié de tes frites, quand elles sont cuites mais encore blanches, sors les du bain d'huile, et égoutte les bien dans une passoire. Pendant ce temps fais cuire l'autre moitié des frites, que tu mettras à égoutter dans une autre passoire. Fais dorer tes frites selon ton goût, nous ici on les aime vraiment dorées et croustillantes.

Quand toutes les frites sont cuites, sers immédiatement en procédant comme suit. Aligne les assiettes, pose une portion de frites au fond de chaque assiette, puis une petite poignée de fromage, une petite louche de sauce brune, encore des frites, des lardons, du fromage et une bonne louche de sauce brune. Les crottes de fromage vont de réchauffer et fondre légèrement, c'est ce qu'il faut pour qu'elles fassent chkouik-chkouik.

