

Sauce brune pour poutine québécoise

Pour le bouillon de bœuf, j'ai utilisé les capsules « cœur de bouillon – jus de rôti » de Maggi. Mais tu peux aussi utiliser du bouillon de bœuf corsé.

Pour l'oignon en poudre, tu n'en trouveras pas, il faut le faire toi-même. Achète de l'oignon déshydraté et passe le au moulin à café ou au blender.

Si tu veux une sauce translucide, utilise la fécule de maïs, mais si tu préfère utiliser de la farine, la sauce sera un peu laiteuse mais tout aussi délicieuse.

Si ta sauce finale a des grumeaux, passe la au blender !

Recette pour 4 personnes

65 g de beurre
2 capsules de bouillon de bœuf
½ litre d'eau bouillante
½ C à café de poivre blanc moulu
1 C à café d'oignon en poudre
1,5 C à soupe de fécule de maïs (15 g)
1 C à café de persil sec
3 C à soupe de sauce tomate nature
¼ C à café de sauce Worcestershire

Préparation

Dans une casserole, fais fondre le beurre à feu doux. Ajoute la fécule et l'oignon, et remue bien pour obtenir un roux. Verse progressivement l'eau bouillante, en remuant (utilise un fouet si tu veux) pour bien délayer le roux, et ne pas avoir de grumeaux (ou mottions au Québec !).

Ajoute les capsules de bouillon de bœuf, la sauce tomate, le poivre, le persil et la sauce Worcestershire. Porte à ébullition pendant 2 minutes en remuant bien. Rectifie l'assaisonnement (sel, poivre).

