Poutine

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre pour frites
1 oignon
50 grammes de beurre
30 grammes de farine
600 ml de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de sauce worcestershire
2 bulbes mozzarella
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en frites d'environ 1 cm d'épaisseur. Plongez-les dans de l'eau froide et laissez-les tremper au moins 30 minutes.**

2. **Coupez l'oignon en rondelles et faites-les revenir dans le beurre jusqu'à légère coloration. Saupoudrez de farine et mélangez pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir une teinte dorée. Versez progressivement le bouillon tout en remuant. Portez à ébullition et laissez mijoter 3 minutes. Passez la sauce au tamis, assaisonnez avec la sauce Worcestershire, du sel et du poivre, puis maintenez au chaud à feu doux.**

3. **Égouttez soigneusement les frites et séchez-les avec un torchon propre. Chauffez la friteuse à 150 °C. Faites une première cuisson des frites pendant 6 à 8 minutes, en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées. Égouttez-les sur du papier absorbant. Montez ensuite la température à 180 °C et faites-les frire à nouveau jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.**

4. **Séchez la mozzarella avec du papier absorbant et coupez-la en dés.**

5. **Répartissez les frites dans les assiettes, salez légèrement, puis ajoutez la mozzarella et la moitié de la sauce bien chaude. Servez immédiatement avec le reste de la sauce.**