



Julie Zyromski

Poutine Racine – version rapide

Portions: 4

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 45 minutes

4

SG



Ingrédients

2 grosses patates douces (ou 1 navet)
10 carottes moyennes
10 pommes de terre à chair jaune (Yukon Gold) non pelées
90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive, divisé en 3
15 ml (3 c. à thé) de paprika doux, divisé en 3
Herbes de Provence, au goût
Sel et poivre, au goût
1 sachets de 52 g de mélange de sauce à poutine St-Hubert
600 g (1.32 lbs) de fromage en grains

Étapes

1. Peler, puis trancher en bâtonnets d'environ 1 cm (1/2 po) d'épaisseur les patates douces et les carottes, en les mettant dans des bols séparés.
2. Dans le bol des carottes, ajouter environ 2 tasses d'eau et chauffer au four micro-ondes pendant 5 minutes.
3. Pendant ce temps, trancher les pommes de terre en bâtonnets d'environ 1 cm (1/2 po) d'épaisseur, et transférer dans un bol avec environ 2 ½ tasse d'eau et chauffer au four micro-ondes pendant 7 minutes.
4. Une fois les carottes et les pommes de terre blanchies, égoutter les pour enlever toute l'eau et remettre les dans leurs bols respectifs.
5. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C).
6. Dans chacun de vos bols, ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de paprika, des herbes de Provence à votre goût et une généreuse portion de sel et de poivre. Bien mélanger et répartir sur 2 ou 3 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin.
7. Cuire au four 25 minutes*, ou jusqu'à ce que les frites soient bien dorées. Vous pouvez brasser les légumes après 15 minutes pour favoriser une cuisson uniforme.
8. Pendant que les frites cuisent au four, préparer la sauce selon les instructions sur l'emballage.
9. Une fois tous les ingrédients prêts, monter les assiettes avec les 3 légumes, 150 g de fromage en grains et une généreuse portion de sauce.

*Prêter attention aux patates douces qui pourraient cuire plus rapidement que les carottes et les pommes de terre.