



Recettes par David Beaudoin
Ambassadeur du fromage canadien

Poutine classique

Ingrédients

14 oz (400 g) de fromage en grains frais

6 grosses pommes de terre (rouges de préférence, sinon Yukon Gold ou Russet)

Sel

Friteuse et huile

Sauce à poutine pré-mélangée

Ou

Pour une sauce maison à base de poulet et de bœuf :

4 c. à soupe (60 ml) de beurre

4 c. à soupe (60 ml) de farine

2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet en emballage Tetra Pak ou de bouillon de poulet maison

2 tasses (500 ml) de bouillon de bœuf en emballage Tetra Pak ou de bouillon de bœuf maison

1 sachet de mélange pour soupe à l'oignon déshydraté

1 gousse d'ail émincée finement

1/3 tasse (80 ml) de ketchup ou de sauce barbecue

1/4 tasse (60 ml) de saumure de piments forts Bick's

1 1/2 c. à soupe (22 ml) de fécule de maïs mélangée à 1 1/2 c. à soupe (22 ml) d'eau froide

Préparation

Préchauffer la friteuse à 360 °F (182 °C) pour la préparer au blanchiment des pommes de terre.

Le fromage : Veiller à ce que le fromage en grains frais atteigne la température ambiante; donc le sortir du réfrigérateur 20 à 25 minutes d'avance.

La sauce maison à base de poulet et de bœuf : Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter l'ail émincé puis laisser frire pendant 1 minute. Incorporer au fouet la farine et augmenter le feu à moyen, si nécessaire, en remuant constamment. Remuer et fouetter constamment pendant environ 5 minutes pour créer le roux.

Mélanger le bouillon de poulet, le bouillon de bœuf et le mélange pour soupe à l'oignon déshydraté et s'assurer que le tout est bien dissous. À l'aide d'un fouet, incorporer lentement le mélange de bouillon de poulet au roux dans la casserole, en maintenant le mélange lisse et sans grumeaux. Augmenter le feu à moyen/moyen-élevé, puis remuer jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir. Réduire un peu le feu et continuer de remuer pendant 5 minutes de plus. Réduire le feu à doux.

Incorporer au fouet le mélange d'eau et de fécule de maïs, ajouter le ketchup/la sauce barbecue et poursuivre la cuisson en fouettant pendant 2 minutes de plus. La sauce aura épaissi et épaissira encore légèrement en refroidissant un peu. Réserver et couvrir.

Les frites : Peler les pommes de terre, surtout si elles ne sont pas fraîchement cueillies de votre potager et que leur peau est plus épaisse. Les couper ensuite en longues frites carrées d'environ 1/4 po (1/2 cm) d'épaisseur.

Les déposer dans un grand bol et les rincer à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Remplir le bol d'eau glacée et ajouter 3/4 tasse (180 ml) de sel. Laisser les pommes de terre reposer dans l'eau salée pendant une heure. Ensuite, les essorer et les garder au froid.

Faire frire une petite quantité de frites à la fois jusqu'à ce qu'une couleur brune légèrement dorée apparaisse sur les pommes de terre (soit pendant environ 6 minutes). S'assurer de les secouer souvent pour éviter qu'elles ne collent ensemble pendant la cuisson.

Réserver sur une plaque de cuisson et laisser refroidir. Réfrigérer si possible, pour un maximum de croustillance (environ 1/2 heure).

Faire cuire une deuxième fois dans l'huile à température maximale, soit à 420 °F (220 °C), jusqu'à ce que les frites soient bien croustillantes à l'extérieur et d'une couleur brun plus foncé. Les verser dans un bol en acier inoxydable et ajouter une pincée de sel.

La poutine : Déposer quelques morceaux de fromage en grains frais dans une assiette.

Couvrir de frites fraîchement cuites.

Remplir une louche de fromage en grains frais, puis déposer les grains dans la sauce à poutine pour que chaque morceau de fromage soit réchauffé par la sauce. Laisser la sauce chauffer le fromage pendant 30 secondes, puis recouvrir les frites avec le fromage en grains et la sauce. Ajouter plus de sauce si désiré.



Recettes par David Beaudoin
Ambassadeur du fromage canadien

Dumplings à la poutine revisités

Ingrédients

7 oz (200 g) de fromage en grains frais en gros morceaux

7 oz (200 g) de fromage en grains frais haché finement

5 grosses pommes de terre (rouges de préférence, sinon Yukon Gold ou Russet)

1 fromage Boursin® (ail & fines herbes)

1 boîte (227 g) chapelure panko

8 feuilles de laitue iceberg croquante

Persil frais et oignons verts tranchés

Friteuse et huile

Sauce à poutine pré-mélangée

Ou

Pour une sauce maison à base de poulet :

4 c. à soupe (60 ml) de beurre

4 c. à soupe (60 ml) de farine

4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet en emballage Tetra Pak ou de bouillon de poulet maison

1 sachet de mélange pour soupe à l'oignon déshydraté

1 gousse d'ail émincée finement

½ tasse (80 ml) de ketchup ou de sauce barbecue

1 ½ c. à soupe (22 ml) de fécule de maïs mélangée à 1 ½ c. à soupe (22 ml) d'eau froide

Pour la pâte à frire à la bière :

1 tasse (250 ml) de bière (j'ai utilisé de la stout Back Hand of God)

1 œuf battu

1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir moulu

2 tasses (500 ml) de farine blanche tout usage (une pour la pâte à frire et une pour recouvrir les dumplings à la poutine avant de les tremper dans la pâte à frire)

Préparation

Préchauffer la friteuse à 360 °F (182 °C) pour la préparer au blanchiment des pommes de terre.

À défaut d'avoir une friteuse, on peut se servir d'une casserole profonde remplie à moins de la moitié d'huile de canola ou de toute autre huile à point de fumée élevé. (Il ne faut jamais laisser la casserole sans surveillance et il faut toujours avoir un couvercle à portée de main, au cas où la casserole prendrait feu, ainsi qu'un linge à vaisselle humide.)

La sauce maison à base de poulet : Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter l'ail émincé puis laisser frire pendant 1 minute. Incorporer au fouet la farine et augmenter le feu à moyen, si nécessaire, en remuant constamment. Remuer et fouetter constamment pendant environ 5 minutes pour créer le roux.

Mélanger le bouillon de poulet et le mélange pour soupe à l'oignon déshydraté et s'assurer que le tout est bien dissous. À l'aide d'un fouet, incorporer lentement le mélange de bouillon de poulet au roux dans la casserole, en maintenant le mélange lisse et sans grumeaux. Augmenter le feu à moyen/moyen-élevé, puis remuer jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir. Réduire un peu le feu et continuer de remuer pendant 5 minutes de plus. Réduire le feu à doux.

Incorporer au fouet le mélange d'eau et de fécule de maïs, ajouter le ketchup/la sauce barbecue et poursuivre la cuisson en fouettant pendant 2 minutes de plus. La sauce aura épaissi et épaissira encore légèrement en refroidissant un peu. Réserver et couvrir.

La purée de pommes de terre : Peler les pommes de terre, surtout si elles ne sont pas fraîchement cueillies de votre potager et que leur peau est plus épaisse. Ensuite, les couper en cubes et les déposer dans de l'eau bouillante. Cuire pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles semblent tendres lorsqu'on les pique avec un couteau.

Égoutter et, à l'aide d'un pilon à pommes de terre, écraser le fromage Boursin® et les pommes de terre ensemble jusqu'à ce que la texture soit mi-lisse et mi-grumeleuse. Ajouter le fromage en grains frais finement haché et bien mélanger.

Réserver sur une plaque de cuisson et laisser refroidir. Réfrigérer si possible, pour un maximum de croûillance (environ ½ heure).

La pâte à frire à la bière : Mélanger 1 tasse (250 ml) de farine, l'œuf battu, la poudre d'ail et le poivre noir moulu. Ajouter la stout et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Astuces : L'huile utilisée pour la friture doit être très chaude, entre 350 et 375 °F (180 et 190 °C). Faire frire en petites quantités et garder au chaud dans un four préchauffé à 200 °F (100 °C).

Les dumplings à la poutine revisités : Faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé dans une friteuse ou une casserole.

Recouvrir chaque gros morceau de fromage en grains de purée de pommes de terre et former une petite boule. Rouler chaque boule dans la farine de façon à bien l'enrober et placer sur une feuille de papier parchemin. Si possible, congeler toute la nuit. Sinon, passer à la prochaine étape.

Tremper chaque dumpling dans la pâte à frire à la bière puis le rouler dans la chapelure panko pour enrober chaque morceau. Placer individuellement les dumplings bien enrobés dans l'huile chaude et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, soit pendant environ 3 minutes, puis égoutter sur du papier absorbant.

Placer 2 feuilles de laitue iceberg dans une assiette, déposer les dumplings frits au centre des feuilles, garnir de sauce à poutine, et ajouter du persil et des oignons verts hachés.

Râper un peu de Parmesan canadien, au goût.



Recettes par David Beaudoin
Ambassadeur du fromage canadien

Poutine déjeuner style cabane à sucre

Ingrédients

14 oz (400 g) de fromage en grains frais

5 grosses pommes de terre (rouges de préférence, sinon Yukon Gold ou Russet)

1 tasse (250 ml) de sirop d'érable

4 œufs

6 c. à thé (30 ml) de beurre canadien

1 gousse d'ail

½ oignon de taille moyenne

Aneth frais

Basilic

2 oignons verts

Sel et poivre noir

Huile à friture

Sauce à poutine pré-mélangée

Ou

Sauce béchamel au bacon et au whisky à l'érable canadien

4 c. à soupe (60 ml) de beurre

4 c. à soupe (60 ml) de farine

2 ½ tasses (625 ml) de lait, chauffé

1,5 oz (45 ml) de whisky à l'érable
Sortilège ou de sirop d'érable

2 c. à soupe (30 ml) de moutarde canadienne à l'érable (Smak Dab) ou de moutarde ordinaire à l'ancienne

½ tasse (125 ml) de miettes de bacon

1 gousse d'ail émincée finement

Sel et poivre, au goût

Préparation

Préchauffer une friteuse à 360 °F (182 °C) ou utiliser une casserole profonde remplie à moins de la moitié d'huile de canola ou de toute autre huile à point de fumée élevé. (Il ne faut jamais laisser la casserole sans surveillance et il faut toujours avoir un couvercle à portée de main, au cas où la casserole prendrait feu, ainsi qu'un linge à vaisselle humide.)

Le fromage : Veiller à ce que le fromage en grains frais atteigne la température ambiante; donc le sortir du réfrigérateur 20 à 25 minutes d'avance.

La sauce béchamel au bacon et au whisky à l'érable canadien : Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter l'ail émincé puis laisser frire pendant 1 minute. Incorporer au fouet la farine et augmenter le feu à moyen, si nécessaire, en remuant constamment. Remuer et fouetter constamment pendant environ 3 minutes pour créer le roux.

À l'aide du fouet, incorporer lentement le lait chaud, en continuant de remuer pendant que la sauce épaissit.

Ajouter du sel et du poivre, au goût.

Ajouter la moutarde, le whisky à l'érable et les miettes de bacon.

Porter à ébullition, réduire le feu et cuire pendant 4 minutes de plus, en continuant de remuer. Réduire un peu le feu et poursuivre la cuisson en remuant pendant 4 minutes de plus. Réduire le feu à doux et couvrir pour réserver.

Remarque : Si l'on retire la sauce du feu pour la laisser refroidir et l'utiliser plus tard, verser un film de lait sur la sauce pour éviter la formation d'une croûte et mettre le couvercle sur la casserole.

Les pommes de terre rissolées : Nettoyer les pommes de terre et les couper en cubes de ½ à ¾ po (1 à 1 ½ cm).

Couper ½ oignon en dés.

Dans une grande poêle, faire fondre 4 c. à soupe (60 ml) de beurre canadien à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et les pommes de terre, saler et poivrer au goût, et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent tendres à l'intérieur et croustillantes et dorées à l'extérieur. Ajouter le fromage en grains frais puis mélanger le tout et laisser cuire pendant 1 minute de plus.

Les œufs et les saucisses à déjeuner : Cuire les 4 œufs tournés en laissant le jaune coulant.

Cuire 8 saucisses à déjeuner puis les trancher en petits morceaux.

La poutine : Dans une grande assiette, déposer les pommes de terre rissolées et le fromage en grains frais.

Ajouter les saucisses à déjeuner et déposer les œufs tournés sur les pommes de terre et le fromage.

Recouvrir le tout de sauce au bacon et au whisky à l'érable.

Garnir d'oignons verts frais en dés, d'aneth frais et de basilic.

Arroser le tout d'un peu plus de vrai sirop d'érable canadien, si désiré.