

# Mini-poutine ; pomme de terre grelot rôties, sauce à l'oignon caramélisé, fromage en grain |

Recette pour 4 portions

## Description

La fierté du Québec, La Poutine !

## L'astuce du chef

La friteuse sera beaucoup plus rapide pour la cuisson de vos pommes de terre.

## Ingrédients

### Pomme de terre

- 400 Gr Pommes de terre grelots
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Sauce

- 250 Ml Demi-glace de veau
- 200 Gr Oignon
- 1 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 1 Cuil. à thé Ketchup
- 0.50 Cuil. à thé Paprika
- 1 Feuille(s) Laurier
- 15 Ml Vinaigre de cidre
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Garniture

- 200 Gr Fromage en grains
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Lavez et taillez en quartiers les pommes de terre.

Ciselez finement l'oignon.

Taillez l'oignon vert en biseaux.

### Pommes de terre

Mélangez les pommes de terre avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre. Parsemez uniformément sur la plaque à pâtisserie sur un papier parchemin et faites cuire au four à 425F (200C) pour 10-15 minutes. Ensuite, tournez votre plaque et vos patates et cuisez un autre 10-15 minutes à 450F (225C).

Avec une friteuse, pour le meilleur résultat, vous devez blanchir les patates en premier lieu, c'est-à-dire, leurs donner une pré-cuisson à 300F (150C) pendant 4 minutes et ensuite les laissez reposer sur du papier absorbant pendant que la température de la friteuse monte à 375F (190C). Vous allez ensuite finaliser la cuisson jusqu'à ce que les frites soient dorées à la perfection.

Les remettre de suite dans un cul de poule et assaisonnez encore, goûtez et servez.

### Sauce

Faites caraméliser les oignons dans une petite casserole avec le sirop d'érable et un filet d'huile végétale.

Déglacez avec le vinaigre de cidre.

Ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter à feu doux 5 minutes avant de servir.

### Montage

Divisez les pommes de terre dans vos bols, ajoutez le fromage en grains et finalisez avec la sauce. Terminez le montage de votre assiette avec les biseaux d'oignon vert.

**Bon appétit!**