Poutine viande fumée et petits pois

Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INGRÉDIENTS

500 g de viande fumée
1 tige de persil, hachées finement
2 gousses d'ail, hachées finements
800 grammes de frites, surgelées
200 grammes de petits pois, surgelés
300 ml de sauce à poutine
100 grammes de fromage en grains d'Oka
1 pincée d'Épice de pommier fumé

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450 °F

Hacher finement le persil et l'ail, déchirer la viande en morceaux.

Sur une plaque de cuisson, mélanger les frites avec un filet d'huile, saler, poivrer et rôtir au four 20 minutes.

Dans un bol, mélanger la viande, ½ de l'ail, le mélange d'épices, sel, poivre, mélanger.

Dans une poêle, chauffer 1 c. à s. de beurre à feu moyen-vif, ajouter les petits pois, cuire 2 minutes, ajouter l'ail restant et terminer la cuisson 1 minute. Saler, poivrer et transférer.

Dans une casserole, porter la sauce à poutine à ébullition.

Dans des assiettes creuses, répartir la moitié des frites et la moitié du fromage. Napper d'un peu de sauce chaude. Répartir le reste des pommes de terre et de fromage.

Garnir de la viande et des petits pois. Napper de la sauce. Garnir avec le persil. Servir aussitôt..

TEMPS

20

RÉSULTAT

4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

ACCOMPAGNEMENT

710
calories

k

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

au jour le jour

bon appetit