

Poutine aux champignons

- La meilleure recette de poutine aux champignons au monde!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
25 MIN

PORTIONS
2

Ingrédients :

- Frites
- Fromages en grains

Sauce au champignon :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 oignon tranché
- 1 cuillère à soupe de sauge hachée
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse (190 ml) de champignon tranché finement
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Ajoutez l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen et faites sauter les oignons pendant 1 à 2 minutes.
2. Ajouter le sauge, sel, champignons et faites sauter jusqu'à ce que les champignons soient brunis à votre goût.
3. Ajoutez le vinaigre de cidre de pommes et faites cuire 2 ou 3 minutes. Ajouter le bouillon de poulet et réduire jusqu'à ce qu'il reste environ 2 tasses (10-15 minutes).
4. Dans un petit bol, combinez la farine avec une partie du bouillon. Bien mélanger.
5. Ajouter dans le chaudron.
6. Réduire et laisser mijoter pour 2 minutes.

7. Retirer du feu.
8. Ajouter le beurre et le poivre.
9. Verser la sauce par-dessus les frites et le fromage.

“ *Vous êtes un amateur de poutine et de champignon? Essayez cette poutine avec une sauce gravy qui vous plaira beaucoup!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

