

POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ ET BOURBON

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

891
CALORIES

56 g
PROTÉINES

34 g
GLUCIDES

58 g
MATIÈRES GRASSES

10 min
PRÉPARATION

30 min
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



Soc désossé
ou échine et
steak
d'échine

INGRÉDIENTS

14 oz	Porc du Québec effiloché	400 g
4	Grosses pommes de terre Yukon Gold	4
1/4 tasse	Huile d'olive	60 ml
3 c. à table	Épices à steak de Montréal	45 ml
2 tasses	Sauce à poutine du commerce	500 ml
14 oz	Fromage en grain	400 g
1 oz	Bourbon	28 ml

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Couper les pommes de terre en quartiers d'environ 2 cm (¾ po) de large.
3. Dans un bol, mélanger les pommes de terre avec l'huile et les épices à steak.
4. Sur une plaque de cuisson, étaler les pommes de terre. Cuire au four 15 minutes. Retourner les pommes de terre et poursuivre la cuisson environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et tendres.
5. Entre-temps, dans une casserole, réchauffer la sauce à poutine et ajouter le bourbon. Réchauffer le porc effiloché.
6. Répartir les pommes de terre dans quatre bols et couvrir de fromage. Ajouter le porc effiloché et napper de sauce au bourbon.