



Poutine au bacon

avec sauce à la saucisse à la mode du Sud

La Poutine Week 35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

×2 Doubler



Tranches de bacon

200 g | 400 g

×2 Doubler



Saucisse italienne douce, sans boyau

500 g | 1 000 g



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre à chair jaune
600 g | 1 200 g



Oignon jaune
1 | 2



Ciboulette
7 g | 14 g



Cheddar, râpé
1 tasse | 2 tasses



Mélange d'épices acidulé à l'ail
7 g | 14 g



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
10 g | 20 g



Crème
56 ml | 113 ml



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sauce Worcestershire
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 portions | 4 portions

1



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer les parties brunes des **potatoes de terre**, puis les couper en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions.) **Saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire la saucisse

×2 Doubler | **Saucisse italienne**

- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent.
- Chauffer la poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **saucisse**, les **oignons** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.

2



Commencer le bacon

×2 Doubler | **Tranches de bacon**

- Pendant que les **potatoes de terre** rôtissent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.

3



Terminer la préparation

- Pendant que le **bacon** cuit, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) sur une planche à découper propre.
- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **crème**, la **sauce Worcestershire**, la **moutarde**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau**. Bien mélanger.

5



Préparer la sauce à la saucisse

- Saupoudrer le **mélange saucisse-oignons** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer pour enrober.
- Ajouter le **mélange de crème**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter de l'eau, de 1 à 2 c. à soupe à la fois.)

6



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer de **fromage**.
- Napper de **sauce à la saucisse**.
- Parsemer de **bacon** et de **ciboulette**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | Commencer le bacon

×2 Doubler | **Tranches de bacon**

Si vous avez doublé le **bacon**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bacon**.

4 | Cuire la saucisse

×2 Doubler | **Saucisse italienne**

Si vous avez doublé la **saucisse**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de saucisse**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

** Cuire la saucisse et le bacon jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.