

# St. Jean Baptiste Bacon and Cheese Curd Poutine

with Brown Gravy

30 Minutes

St-Jean-Baptiste

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, measuring spoons, measuring cups, large non-stick pan, paper towels, slotted spoon

## Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Russet Potato	460 g
Beef Broth Concentrate	2
Cheese Curds	56 g
Chives	7 g
Shallot	50 g
Gravy Spice Blend	2 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt & Pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Roast steak-cut fries

- Halve **potatoes** lengthwise, then cut into ¼-inch fries.
- Add **potatoes** and **1 tbsp oil** to an unlined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Roast in the **middle** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 23-25 min.



## Make gravy

- When **fries** are almost done, heat the same pan over medium-high.
- When hot, add **shallots** and **2 tbsp butter**. Cook, stirring often, until **shallots** are fragrant and **butter** is melted, 1-2 min.
- Sprinkle **Gravy Spice Blend** over top. Stir to combine, 1 min.
- Add **broth concentrates** and **1 cup water**. Simmer, stirring occasionally, until **gravy** thickens slightly, 3-4 min.



## Prep and cook bacon

- Meanwhile, thinly slice **chives**.
- Peel, then cut **shallot** into ¼-inch pieces.
- Cut **bacon** into ¼-inch pieces.
- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **bacon**. Cook, stirring occasionally, until crispy, 5-7 min.\*\*
- Remove the pan from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.
- Carefully drain and discard bacon fat, then wipe the pan clean.



## Finish and serve

- Divide **fries** between plates.
- Top with **bacon** and **cheese curds**.
- Spoon **gravy** over top. Sprinkle with **chives**.

# Poutine de la Saint-Jean au bacon

avec sauce brune

30 minutes

Saint-Jean-Baptiste

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, cuillère à rainures

## Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Pomme de terre Russet	460 g
Concentré de bouillon de bœuf	2
Fromage en grains	56 g
Ciboulette	7 g
Échalote	50 g
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Faire rôtir les frites

- Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en frites de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorés, en retournant à mi-cuisson.



## 3 Faire la sauce brune

- Lorsque les **frites** sont presque prêtes, faire chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter les **échalotes** et **2 c. à soupe** de **beurre**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **échalotes** dégagent leur arôme et que le **beurre** ait fondu.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**. Remuer pendant 1 min.
- Ajouter les **concentrés de bouillon** et 1 tasse d'**eau**. Faire mijoter de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.



## 2 Préparer et faire cuire le bacon

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant à l'occasion\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, réserver le **bacon** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout.
- Égoutter avec précaution et jeter l'excédent de gras, puis bien essuyer la poêle.



## 4 Terminer et servir

- Répartir les **frites** dans les assiettes.
- Garnir de **bacon** et **fromage en grains**.
- Napper de **sauce** et parsemer de **ciboulette**.