

hors-
d'œuvre



POUTINE AU GORGONZOLA AVEC SAUCE AUX CÈPES (SANS GLUTEN)

50 ml de vin blanc sec
25 ml de xérès sec
3 g de poudre de cèpes
100 ml de bouillon de légumes
50 g de gruyère, râpé
3 g de fécule de maïs
50 g de fromage à la crème
720 g de frites
Sel casher
180 g de gorgonzola, émietté Castello
5 g de ciboulette, hachée

*Recette basée sur 12 portions
(60 g de frites par portion)

1. Faire réduire le vin blanc et le xérès dans une casserole de taille moyenne jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une cuillère à soupe.
2. Ajouter le bouillon de légumes et la poudre de cèpes et porter à ébullition.
3. Mélanger le gruyère râpé avec la fécule de maïs et l'incorporer en fouettant délicatement au mélange de bouillon. Éteindre le feu.
4. Fouetter délicatement le fromage à la crème et assaisonner de sel au goût.
5. Faire frire les frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées, les égoutter et les assaisonner de sel.
6. Transférer les frites sur un plat de service, recouvrir de gorgonzola émietté et de sauce au fromage à la crème.
7. Coiffer la poutine de ciboulette hachée.