POUTINE TYPIQUEMENT QUÉBECOISE

RECETTE DE MOIS | JUILLET 22

4	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
25 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 10 pommes de terre
- 100 gr de sauce barbecue ou de sauce brune
- 60 gr de gouda
- Sel et poivre du moulin

LA RECETTE

1. Éplucher les pommes de terre avec l'éplucheur horizontal Kyocera.
2. Découpez-les en frites avec le grand santoku Shin Kyocera.
3. Faites frire les pommes de terre à 160/170 °C pendant 8/9 minutes et ensuite à 180/190 °C pendant 2 minutes.
4. Découpez le gouda en petits cubes, toujours avec le grand santoku Shin Kyocera.
5. Placez les frites dans un plat, ajoutez le fromage en grains puis versez la sauce brune chaude.
6. Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera.
7. C'est prêt !

VOS USTENSILES

- **1 grand santoku Shin Black Kyocera**
  à lame en céramique noire de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- **1 éplucheur horizontal Kyocera**
  doté d'une large surface de céramique pour éplucher avec précision et rapidité
- **1 moulin à épices Kyocera**
  avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

Accompagnez ce plat typiquement Québécois d'un vin rouge, un Chinon par exemple. À consommer avec modération !

Contact presse: KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2022 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.