Pas de casquette Poutine ? Alors servez à vos invités la « Poutine québécoise » !

écrit par Christine Tasin | 3 septembre 2024

Tiens, histoire de faire enrager les poutinophobes qui arriveraient par hasard à votre table… Une casquette Poutine sur la tête, recevez-les en savourant leur embarras – ou leur fou rire ! On ne trouve pas de casquette Poutine sur Amazon mais on en trouve sur un certain nombre de sites.

https://www.zazzle.fr/casquette_respectez_le_poutine-148579936050555709

https://bricashirts.com/fr/casquettes/14773-casquette-poutine-supreme.html

Merci à mon ami Edouard pour toutes ces informations !

La Poutine typique Québécoise

La recette originale de la poutine québécoise
Pour 4 personnes
Préparation : 30mn

Vous n’avez pas encore goûté à la **délicieuse poutine québécoise** ? C’est le moment idéal pour vous lancer et la préparer chez vous. Avec ses frites croustillantes, sa sauce brune chaude et goûteuse et sa couche de fromage en grains fondant, cette recette est un véritable délice pour les papilles. Vous pouvez personnaliser votre poutine en ajoutant différents ingrédients tels que de la viande de boeuf hachée, des champignons, des oignons et bien plus encore. Alors, sortez vos casseroles et préparez-vous à vivre une **expérience culinaire unique** et délicieuse avec la fameuse **poutine québécoise**.

Ingrédients :

5 pommes de terre (ou plus selon leurs tailles)
De quoi faire une « sauce Poutine » voir ci-dessous

Du fromage en grains québécois

1 sachet de véritable cheddar en grains Québécois, le fameux fromage à poutine « couic-couic »

Préparation des frites :

Peler les pommes de terre et les couper en bâtons
Mélanger les frites dans l’huile puis les déposer sur une plaque de cuisson
Enfourner pendant 20mn à 160° pour la cuisson puis à 190° pendant quelques minutes supplémentaire pour le croustillant

Préparation de la sauce, recette de Ricardo

https://www.ricardocuisine.com/recettes/4854-sauce-brune-a-pou

tine-et-a-hot-chicken

Ingrédients

- ☐ 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- ☐ 30 ml (2 c. à soupe) d’eau
- ☐ 85 g (6 c. à soupe) de beurre non salé
- ☐ 40 g (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 2 gousses d’ail, hachées finement
- ☐ 2 boîtes de 284 ml (10 oz) de bouillon de boeuf concentré non dilué
- ☐ 1 boîte de 284 ml (10 oz) de bouillon de poulet concentré non dilué

Préparation

- ☐ Dans un petit bol, délayer la fécule dans l’eau. Réserver.
- ☐ Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant jusqu’à ce que le mélange prenne une teinte bien dorée. Ajouter l’ail et poursuivre la cuisson 30 secondes.

- □
  Ajouter le bouillon. Porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer la fécule et laisser mijoter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Poivrer.

Complément de commentateurs

- Très bonne mais encore meilleure si on ajoute un c à thé de sauce soya et une autre de sauce Worcestershire et avant de servir, ajouter une bonne c à café de crème épaisse par portion. Ça rend la sauce plus riche et onctueuse.
- Vraiment très bonne et très facile cette sauce. J'ai ajouté un soupçon de cannelle et de clou qui l'ont rendu délicieuse. Hot chicken fait avec des restants de poulet en crapaudine à la grecque de Ricardo et des petits pois verts frais….un vrai régal

Dressage de la véritable poutine du Québec

Dans une assiette creuse, déposer les frites puis verser la sauce sur celles-ci et enfin ajouter le **fromage en grains**. Si vous aimez le fromage fondu, vous pouvez mettre les frites avant la sauce.

https://www.saveurs-erable.fr/La-Poutine-typique-Quebecoise-p-129-c-19.html

L'origine de la recette de la Poutine

La recette de la poutine trouve son origine dans le Québec rural des années 1950, elle est depuis devenue populaire partout au Québec. Son origine exacte est très controversée car plusieurs localités s'en disputent l'origine !

L’histoire la plus répandue est qu’elle proviendrait d’un restaurant autrefois appelé Le Lutin qui rit à Warwick, dans la MRC d’Arthabaska. Selon la légende, en 1957, un client nommé Eddy Lainesse a demandé au propriétaire Fernand Lachance, de mettre le casseau de fromage et le casseau de frites dans le même sac et le propriétaire aurait répondu : « Ça va faire une maudite poutine », d’où le nom qui veut dire « mixture étrange ».

Profitez de l’hiver pour savourer une poutine québécoise fumante et réconfortante

En conclusion, cuisiner une bonne poutine est une occasion de partager un moment convivial avec des amis ou des proches, autour d’une bonne table.

Nos astuces de préparation !

- Utiliser des pommes de terre de type Russet pour les frites
- Les couper en bâtonnets et les faire frire deux fois pour une texture croustillante
- Assembler la poutine en plaçant les frites dans un plat de service, en ajoutant des morceaux de fromage en grains, en versant la sauce chaude et en laissant reposer pour permettre au fromage de fondre
- Optionnellement, ajouter des garnitures comme des lardons ou des oignons frits

Fromage en grains ou en crottes

Le fromage en grains, aussi appelé familièrement fromage en crottes, est un fromage cheddar caillé frais, originaire du Québec. C’est un ingrédient essentiel de la poutine. Il s’agit simplement d’un fromage cheddar qui n’a pas subi de pressage.

https://lapoutine.fr/fromage-poutine/14-500g-de-fromage-a-pout

ine.html

ETYMOLOGIE : un rapport entre Poutine et le chemin ou le pont… Cela me semble tellement bien trouvé. Oui, actuellement, c'est bien Poutine qui nous montre le chemin de la mesure, de la justice, de la vérité.

Le nom de famille « Poutine » proviendrait du mot « Putina », qui signifie « saison de pêche » ou « voie de migration des poissons », il proviendrait donc probablement d'une famille de pêcheurs du nord de la Russie.

Le nom « Raspoutine » proviendrait du mot « Rasput'ye », qui signifie « carrefour » ou « bifurcation » et est parfois utilisé dans le sens de « choix difficile » ou « capricieux ». Il s'agit donc très probablement du nom de famille d'une famille qui vivait à un carrefour d'une certaine sorte.

Les deux noms comportent évidemment une racine russe très courante « Put' », qui signifie « voie » ou « route ». Il s'agit d'une racine très ancienne et très largement utilisée que l'on retrouve dans une très grande famille de mots en russe, tels que Putina et Rasput'ye mentionnés ci-dessus ainsi que Rasputitsa (« dérouter »), Putnik (voyageur), puteshestviye (voyage), sputnik (compagnon).

On pense que la racine a une origine indienne ancienne : pánthās (route, chemin). Elle est donc apparentée au latin « pons » et « pontis » (route/pont), au grec πόντος (mer ou voie maritime), et à πάτος (chemin).

Traduction google

https://www.quora.com/What-are-the-etymologies-of-Putin-and-Rasputin