

Recette La meilleure sauce à poutine

Auteur : [valleyla](#)

Date de publication : 2011-04-07



Photo : recettes.qc.ca

Temps de préparation : **5 min**

Temps de cuisson : **10 min**

Temps total : **15 min**

Portions : **6**

INGRÉDIENTS

1 gousse d'ail
1/4 tasse beurre
1/4 tasse farine
2 boîtes consommé de boeuf
1 boîte consommé de poulet
3 c. à soupe fécule de maïs
3 c. à soupe eau
3 c. à soupe ketchup
5 gouttes tabasco
Poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter la farine et l'ail.
Brasser constamment pendant 2 minutes à feu moyen, ensuite ajouter les
consommés et laisser mijoter 2 minutes.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, mettre la fécule avec l'eau et ajouter à la sauce.
Ajouter le reste des ingrédients et cuire 5 minutes.