



5 15

Bouchées style poutine italienne

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

de 15 à 20 bouchées

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Information nutritionnelle

Par portion (1 bouchée): calories 39; protéines 2 g; matières grasses 2 g; glucides 4 g; fibres 0 g; fer 0 mg; calcium 41 mg; sodium 74 mg

La [poutine](#) italienne, c'est toujours bon! Mais quand on peut la savourer sous forme de [bouchées](#), ça devient vraiment difficile à égaler! Cette recette fera un malheur lors de vos partys ou pour vous régaler en regardant un match à la télé.

Ingrédients



pommes de terre rouges 2



fromage à griller à la fleur d'ail Fleur Saint-Michel 100 g (3 1/2 oz), coupé en cubes



Sauce à la viande 160 ml (2/3 de tasse)

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Couper les pommes de terre en tranches de 0,5 cm (1/4 de po) d'épaisseur.
- 3 Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin, puis huiler le papier parchemin. Déposer les tranches de pommes de terre sur la plaque. Cuire au four de 20 à 25 minutes en retournant les tranches à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.
- 4 Pendant ce temps, chauffer une poêle à feu moyen. Faire griller les cubes de fromage 30 secondes de chaque côté.
- 5 Retirer les tranches de pommes de terre du four. Garnir chaque tranche d'un peu de sauce à la viande et de quelques cubes de fromage grillés. Prolonger la cuisson au four de 5 minutes.