



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Frites garnies en sauce bière/fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sauce barbecue
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
50 grammes de fromage (jeune ou mozzarella, râpée)
20 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de farine
60 grammes Gruyère (râpé)
750 grammes de frites fraîches
1 oignon rouge (haché fin)
200 millilitres de lait
125 millilitres de bière pils
huile d'arachide
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Répartissez les frites sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mélangez avec un filet d'huile d'arachide puis poivrez et salez. Enfournez 14 minutes. À mi-cuisson retournez-les.

Entretemps faites fondre une noix de beurre. Ajoutez la farine et cuisez 2 minutes en mélangeant. Versez la bière et le lait, ajoutez la moutarde et continuez à mélanger jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Laissez mijoter 3 minutes. Incorporez les fromages et laissez fondre calmement.

Versez les frites dans un grand plat. Répandez dessus la sauce barbecue puis versez un peu de sauce bière/fromage. Saupoudrez l'oignon rouge et le persil. Servez le reste de la sauce à côté.

Conseil:

Pour les vrais amateurs de fromage : saupoudrez avec du fromage râpé.

Ustensiles de cuisine

Four

