

## ***La poutine à Lulu***



**Photographe : Denis Baribault**

**Céramiste : Carmen Abdallah**

Plat proposé par Vicky Tessier, cuisinière  
**LA TAVERNE** (Saint-Casimir)

Lorsqu'on parle « poutine », il faut s'attarder à la qualité de la frite, qui doit être bien dorée et croustillante, pas trop grasse mais surtout pas sèche.

Il faut aussi choisir le bon fromage en grain, qui lui doit être de toute première fraîcheur. S'il ne fait pas « couic ou chouic » sous la dent, on oublie ça ! Il doit aussi être à la température de la pièce pour ne pas refroidir l'ensemble.

Tout l'art réside cependant dans la sauce. Ici, la cuisinière opte pour une sauce « poulet », et pas question d'avoir la recette de la sienne. « Le secret est dans la sauce » dit-on ?

Comme je n'ai pas peur du danger, enfin, pas de tous les dangers, je vais m'aventurer à vous décrire cette sauce et à en imaginer les principales étapes de réalisation.

Tout commence avec le bouillon de poulet, ingrédient primordial s'il en est. Un mélange de carcasses de poulets crus et de carcasses de poulets cuits, additionné d'aromates de votre choix (oignon, carotte, céleri, ail, laurier, thym) vous donnera le plus savoureux des bouillons. Il faudra le refroidir et le dégraisser.

Préparer ensuite un velouté. Même façon de procéder que pour la béchamel. Il faut faire un roux avec du beurre et de la farine puis y ajouter le bouillon de poulet et du lait entier. Une fois que cette sauce aura bien épaissi et qu'elle aura cuit assez longtemps pour éliminer le goût de farine, il ne reste qu'à l'assaisonner : sel, poivre et ... poudre de perlimpinpin ? C'est là qu'il y a un secret !

Vous pouvez toujours essayer de convaincre la cuisinière de vous glisser quelques indices à l'oreille. Vous pouvez aussi aller vous asseoir à la Taverne ou au Casse-Croûte Lulu et manger de la poutine jusqu'à détecter les ingrédients secrets. Bonne chance !

Donald Vézina