

## Poutine mexicanadienne de légumes rôtis, de légumes grillés et d'avocats



4 portions

### Ingrédients

#### Bâtonnets de légumes

- 1 patate douce, pelée, coupée en bâtonnets
- 1 navet, pelé, coupé en bâtonnets
- 3 panais, pelés, coupés en bâtonnets
- 3 carottes, pelées, coupées en bâtonnets
- Un filet d'huile de canola
- Sel et poivre, au goût

#### Sauce

- 250 ml (1 tasse) de sauce à poutine du commerce
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate
- 10 ml (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce piquante (de type Valentina, Red Hot, etc.)
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de cumin (facultative)

#### Poutine mexicanadienne

- Les grains de 2 épis de maïs grillés
- 2 poivrons grillés (maison ou du commerce), coupés en dés
- 375 ml (1½ tasse) de fromage en grains
- 2 avocats, pelés, sans noyaux, coupés en cubes
- 2 échalotes, ciselées
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée grossièrement

## Poutine mexicanadienne de légumes rôtis, de légumes grillés et d'avocats

### Préparation

1. Température du four = 180°C/375°F
2. Dans un bol, mélanger tous les bâtonnets de légumes avec l'huile. Saler et poivrer. Déposer les légumes sur une plaque allant au four recouverte de papier parchemin et faire cuire au centre du four pendant 20 à 25 minutes.
3. Dans une casserole, faire chauffer les ingrédients de la sauce à feu moyen/doux pendant 10 minutes en brassant à l'occasion. Réserver.
4. Une fois les légumes rôtis, garnir une assiette à partager (ou 4 assiettes individuelles) avec les légumes rôtis, le fromage en grains, les dés de poivrons grillés, le maïs grillé, les cubes d'avocats, et terminer avec l'échalote et la coriandre fraîche.
5. Servir et arroser avec la sauce.