

PLOTES OU POUTINES A LA VIANDE **DE LA MAURICIE !**



Qu'on les appelle « plotes », « pelotes » ou plus pudiquement poutines à la viande (c'est plus poli en public!), une chose est sûre : y'a pas plus typique de la Mauricie comme recette traditionnelle!

Oui, un ragoût de plotes, ça fait grincer les oreilles, c'est vulgaire et rigolo. Ça donne aussi le goût de faire plein de jeux de mots douteux (je vous suggère d'ailleurs une petite pause ici, question d'en évacuer quelques-uns).

Mais ça fait partie de notre patrimoine et ça mérite qu'on se les approprie et qu'on les célèbre, particulièrement en cette période des Fêtes.

La plotte, sorte de dumpling moelleux de pâte farcie à la viande hachée, est un essentiel de l'assiette traditionnelle de Noël en Mauricie. Elle a fièrement sa place aux côtés de la dinde, du pâté à la viande, du ragoût de boulettes, des patates pilées et des atocas!



Quelques régions du Québec cuisinent des variantes de ce plat, dont les origines remontent à la poutine râpée des Acadiens, mais la version que vous trouverez ici est vraiment propre à la Mauricie.

En fait, plus spécifiquement, les plotes se cuisinent traditionnellement dans les secteurs à forte colonisation acadienne de la MRC de Maskinongé dans l'ouest de la Mauricie.

Vous cherchez du typique, du traditionnel pur et dur? Il ne se fait pas plus local et enraciné que ça!

RECETTE DE PATE A POUTINES A LA VIANDE

Pour environ 2 douzaines de plottes.

- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de graisse fondue (de type Crisco)
- 1 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- Sel
- Environ 2 1/2 tasses de farine, assez pour obtenir une pâte à abaisser

RECETTE POUR LA VIANDE A POUTINES

Cuire du boeuf et du lard (alias du porc) haché avec des oignons, du sel, du poivre et un peu de clou de girofle et de cannelle. On peut aussi ajouter du veau haché si on le désire.

Il est important de faire refroidir la viande cuite, pour qu'elle soit froide lors de l'assemblage des plottes. On la prépare idéalement la veille.

Une fois toutes les boules façonnées, on les congèle individuellement sur une plaque. Une fois bien gelées, on les rassemble dans un sac au congélateur jusqu'au moment de les cuire.



LA CUISSON DU RAGOUT DE PELOTES

Il est important de garder les plottes congelées et de ne les sortir qu'à la dernière minute avant de les cuire.

Traditionnellement, on les fait mijoter dans un bouillon de poulet, de restants de dinde, de boeuf ou de pattes de cochon. C'est même très bon dans une soupe à l'oignon!

On attend que son liquide fasse des gros bouillons, puis elle plonge délicatement ses poutines une à une dans une bonne quantité de bouillon chaud. Il doit avoir assez d'espace pour que les poutines ne soient pas collées ensemble. Le bouillon va refroidir et quand il se remet à frémir, elle couvre le chaudron et attend 20 minutes.