



FRITES GAUFRÉES TOUTES GARNIES AU PORC EFFILOCHÉ

5 oz (140 g) de Frites Gaufrées des Fermes Cavendish

3 oz (85 g) de porc effiloché

1 c. à thé (5 g) d'oignon vert haché

1 oz (28 g) de cheddar, de mozzarella ou de fromage marbré râpé

2 oz (57 g) de crème sure

Le porc effiloché bien tendre se marie parfaitement avec les Frites Gaufrées. Cette recette est idéale comme plat principal copieux ou comme hors-d'œuvre à partager.



FAIRE CUIRE LES FRITES GAUFRÉES À LA FRITEUSE
TEMP.: 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2½ min.

- 1 Répartir de façon uniforme les Frites Gaufrées dans une poêle en fonte de 10 pouces (25 cm).
- 2 Garnir les frites de porc effiloché précuit, de fromage râpé et d'oignons verts.
- 3 Servir accompagné de crème sure.

GARNISSEZ-LES

Les Frites Gaufrées sont la base idéale pour toutes les options garnies des menus, que ce soit à emporter ou en livraison!

LA CLÉ EST DANS L'ENROBAGE

Les frites enrobées ont augmenté de 24 % par rapport à l'année dernière, notamment grâce à leur capacité à rester chaudes et croustillantes!¹

1. Supply track, année se terminant en avril 2022