



BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE ÉPICÉES DU SUD

1 lb 9 oz (750 g) Bouchées de Pommes de Terre
Traditionnelles Les Fermes Cavendish
2 c. à table (30 g) d'assaisonnement à tacos
8 oz (225 g) de rémoulade cajun

Donnez un coup de pouce à votre menu grâce à ces
bouchées de pommes de terre cajun.



FRITURE DES BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE TRADITIONNELLES
TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2½-3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les bouchées dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2-3 minutes.
- 2 Mélanger les bouchées de pommes de terre avec votre assaisonnement à tacos préféré et servir avec la rémoulade cajun.

ENVIE DE CAJUN

Les ventes de frites épicées ont augmenté de plus de 10 % au cours de la dernière année.¹

SUR LE POUCE

Les bouchées de pommes de terre sont parfaites à emporter ou en livraison, pour les clients qui bougent beaucoup.²

À COMBINER ET À PARTAGER

La catégorie des bouchées toutes garnies connaît une croissance rapide. Combinez-les à des trempettes exclusives et à des plats populaires maison.

1. Datassential MenuTrends année se terminant en SEPT. 2023. PÉNÉTRATION : % de restaurants qui servent des hors-d'œuvre et des accompagnements constitués de frites/quartiers de pommes de terre 2. NPD CREST, septembre 2021