

# FRITES STYLE CUISINE DE RUE MEXICAINE

1 lb 9 oz (750 g) Coupe Régulière Avec Pelure  
Clear Coat Les Fermes Cavendish  
2 tasses (500 g) de maïs grille  
1 tasse (250 g) de fromage cotija  
18 oz (500 ml) de crème de lime  
1 c. à thé (5 g) d'assaisonnement elote  
Coriandre fraîche pour la garniture

Célébrez le goût de cette recette de rue populaire, avec du fromage fondant et de la crème de lime onctueuse.



FRITURE DES FRITES COUPE RÉGULIÈRE AVEC PELURE CLEAR COAT  
TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 3 minutes.
- 2 Faire chauffer une poêle à feu moyen-vif, ajouter le maïs et le faire sauter pendant 4-5 minutes jusqu'à obtention d'une coloration dorée.
- 3 Ajouter l'assaisonnement elote et faire sauter une minute supplémentaire.
- 4 Répartir les frites dans des bols et garnir de maïs, de fromage cotija et de crème de lime. Garnir de coriandre fraîche.

## CROISSANCE DE 19 % SUR 12 MOIS

Les clients ont très envie de frites toutes garnies! Cette catégorie ne cesse de croître.

## CONSERVATION PLUS LONGUE

Les frites enrobées restent chaudes et croustillantes plus longtemps que les frites non enrobées, elles sont donc idéales pour les livraisons.

## SERVEZ-LES

Idéales comme ingrédient phare d'un plat, comme plat principal ou en accompagnement de l'un de vos plats les plus populaires.

\*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