

# SALADE DE FRITES

1 lb 9 oz (750 g) Frites À Coupe Julienne Fine Coat  
Les Fermes Cavendish  
5,5 oz (150 g) de mélange de légumes verts  
1/2 tasse (125 g) de dés de tomates  
2 œufs durs, tranchés  
1/4 tasse (60 g) de rondelles de piments bananes  
1/2 tasse (125 g) de dés de concombres  
1/2 tasse (125 ml) de vinaigrette crémeuse au  
fromage feta  
1 tranche de bacon, hachée

Mangez vos légumes accompagnés de succulentes frites julienne  
et impressionnez vos clients grâce à votre originalité.



## FRITURE DES FRITES À COUPE JULIENNE FINE COAT

TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 minutes.
- 2 Répartir les légumes verts uniformément dans des bols et les garnir avec le reste des ingrédients.
- 3 Garnir chaque salade d'un filet de vinaigrette crémeuse au fromage feta.

### N'OUBLIEZ PAS LE BACON

Le bacon est la deuxième garniture  
pour frites la plus populaires.

### NATURELLEMENT DÉLICIEUX

Des pommes de terre de qualité  
supérieure et un enrobage pratiquement  
invisible à base de féculé de pomme de  
terre pour une saveur particulièrement  
pure et délicieuse.

### LA COMBINAISE PARFAITE

Mangez vos légumes sans pour autant  
oublier votre envie de frites.