

# FRITES DE PATATES DOUCES GARNIES AU PORC EFFILOCHÉ



1 lb 9 oz (750 g) Clear Coat Coupe Mince Steak  
Pommes De Terre Douces Frites

2 tasses (500 g) de porc effiloché sauce BBQ

1 tasse (250 g) de cheddar vieilli

2 piments jalapeño, tranchés finement

4 c. à table (60 g) de crème sure

De l'oignon rouge mariné pour la garniture

**Doux et savoureux! Faites de l'œil à la génération Z grâce à cette gourmandise pour le plaisir des papilles.**



**FRITURE DES CLEAR COAT COUPE MINCE STEAK  
POMMES DE TERRE DOUCES FRITES**

TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 3-3½ min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 3-3½ minutes.
- 2 Répartir les frites et les garnir de porc effiloché chaud, de cheddar vieilli et de crème sure.
- 3 Garnir d'oignon rouge mariné et de tranches de jalapeño.

## OPTION TENDANCE

20 % des jeunes de la génération Z choisiront des frites de patates douces.

## QU'ELLES SOIENT CRÉMEUSES

La crème sure est idéale pour accompagner les frites, avec plus de 13 % de croissance au cours de la dernière année.

## SAVEUR DE FRITES

Le goût authentique de la patate douce et les saveurs du porc effiloché se mélangent pour créer un plat unique et inoubliable à ajouter à votre menu.

\*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