

ŒUFS À LA BÉNÉDICTINE AVEC POMMES DE TERRE RISSOLÉES

4 galettes de pommes rissolées Traditional des Fermes Cavendish

4 œufs

4 tranches de jambon de la Forêt-Noire

1 avocat en fines tranches

½ tasse de sauce hollandaise

2 c. à thé de ciboulette fraîche, finement hachée

Donnez du croustillant à un indémodable du déjeuner!

Des œufs à la bénédictine classiques sur des galettes de pommes de terre rissolées de qualité donnera envie à vos clients.



FAIRE FRIRE LES GALETTES DE POMMES DE TERRE RISSOLÉES

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

- 1 Faire mijoter à feu moyen une petite casserole d'eau acidulée.
- 2 Ajouter délicatement les œufs dans la casserole et cuire doucement jusqu'à ce que les jaunes atteignent la cuisson désirée.
- 3 Placer les galettes dans la friteuse à 350 °F (180 °C) et les faire frire pendant 3 minutes.
- 4 Placer 2 galettes par assiette et les garnir de jambon de la Forêt-Noire, de tranches d'avocat et d'œufs pochés.
- 5 Verser de la hollandaise chaude sur les œufs et garnir de ciboulette.

MENU NOVATEUR

Apportez un peu d'originalité à un indémodable du déjeuner.

TOUT SIMPLEMENT DÉLICIEUX

Ce concept de menu est simple, facile à exécuter et fait appel à des ingrédients courants!

FAITES PREUVE DE CRÉATIVITÉ

Faites passer vos œufs à la bénédictine au niveau supérieur!*

* Source: Datassential MENUTRENDS, données pour l'année se terminant T1 2024.

COMMUNIQUER AVEC VOTRE REPRÉSENTANT COMMERCIAL LOCAL POUR EN SAVOIR PLUS DÈS AUJOURD'HUI

1-800-561-7945

CAVENDISHFARMS.COM