

BOL MEXICAIN DE POMMES DE TERRE RISSOLÉES EN DÉS



2 ¾ tasse (680 g) Gros dés de pommes de terre
Traditionnel Les Fermes Cavendish

½ tasse de bœuf haché

¼ tasse de cheddar

¼ de tasse de laitue

¼ tasse de chou rouge

1 avocat en fines tranches 1 lime en tranches

¼ tasse d'oignons marinés

1 c. à table de coriandre hachée

1 c. à table d'huile d'olive

Sel et poivre pour assaisonner

Laissez-vous tenter par un délicieux bol de déjeuner d'inspiration mexicaine qui apporte un peu de fiesta à votre menu!



FRITURE DES GROS DÉS DE POMMES DE TERRE TRADITIONNEL

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 Dans une poêle à feu moyen, déposer le bœuf haché avec du sel et du poivre, faire cuire jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et mettre de côté.
- 3 Effiloche la laitue, le chou rouge et râper le cheddar. Trancher l'avocat et la lime. Hacher la coriandre et mettre de côté.
- 4 Dans un saladier, ajouter les gros dés de pommes de terre, la laitue, le bœuf haché, le chou rouge, les tranches d'avocat et le fromage râpé. Garnir de coriandre, d'oignons marinés et d'un quartier de lime.

MENU NOVATEUR

Apportez un peu d'originalité à un classique de la cuisine mexicaine.

FUSION DES SAVEURS

Un mélange vibrant de saveurs pour un goût délicieux.

TOTALEMENT SAVOUREUX

Ce plat tout garni ne manquera pas ravir vos clients!