

TACOS DU DÉJEUNER

2 ¾ tasses (680 g) des bouchées de pommes de terre

¼ de tasses de persil frais haché

1 avocat

2 œufs

3 petites tortillas blanches

1 tasse de fromage râpé

1 tasse de bacon cuit haché

1 tasse de pico de gallo

Sel et poivre pour assaisonner

Offrez-vous un déjeuner plein d'énergie et de saveurs pour bien démarrer la journée!



FRITURE DES BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE

TEMP. : 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2 ¼ - 3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 ¼ - 3 minutes.
- 2 Fouetter les œufs dans un petit bol avec du sel et du poivre et mettre de côté.
- 3 Dans une poêle à feu moyen, ajouter les œufs fouettés et les faire cuire en œufs brouillés jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore moelleux.
- 4 Placer les tortillas blanches sur un support à tacos. Disposer en couches les œufs brouillés, le fromage râpé, le bacon cuit, le pico de gallo, l'avocat et les bouchées de pommes de terre cuites.
- 3 Garnir de persil.

UN RÉGAL DU MATIN

Faites du matin de vos clients un régal!

POLYVALENT SUR LES MENUS

Parfait comme plat de déjeuner toute la journée.

AU SOMMET DU SEGMENT

La cuisine mexicaine est le 3^e type de cuisine dans les menus de frites*.

*Source : Supply Track 12 mois fin août 2024, Chaînes indépendantes/micro uniquement; Circana Crest 12 mois fin août 2024, Chaînes indépendantes/micro uniquement; (cuisine mexicaine = restauration décontractée + restaurants rapides de cuisine mexicaine); Datassentials Menutrends

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

1-800-561-7945

CAVENDISHFARMS.COM/FR