

# TACOS DU DÉJEUNER

2 ½ tasses (680 g) des bouchées de pommes de terre

¼ de tasse 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 ½ - 3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 ½ - 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.
- 5 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<sup>e</sup> 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

CAVENDISH FARMS.COM/FR