

FRITES FAÇON CORNICHONS À L'ANETH

2 ¾ tasses (680 g) des frites coupe régulière 3/8 po avec pelure

1 c. à thé d'assaisonnement cornichon à l'aneth

1 c. à table de mayo cornichon à l'aneth

Goûtez au parfait mélange entre texture croustillante et goût acidulé avec ces frites façon cornichons à l'aneth et faites redécouvrir le temps de la collation à vos clients!



FRITURE DES FRITES COUPE RÉGULIÈRE 3/8 PO AVEC PELURE

TEMP.: 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2 ¾ min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 ¾ minutes.
- 2 Déposer les frites dans un plat à service et les garnir d'assaisonnement cornichon à l'aneth.
- 3 Servir accompagné d'une portion de mayo cornichon à l'aneth.

TENTATION TENDANCE

Servez une saveur tendance avec le n°1 des à-côtés - des frites.

FUSION DES SAVEURS

Un mélange vibrant de saveurs pour un goût.

UN PEU DE PIQUANT

Ajoutez un peu de piquant à votre plat avec de l'assaisonnement cornichon à l'aneth!