

FRITES AU CHILI ET FROMAGE



680 g (1 lb 8 oz) des frites % po coupe régulière
avec pelure

500 ml de chili au bœuf ou végétarien

½ tasse de cheddar râpé

2 à 3 piments jalapeño, en fines tranches

Profitez de deux plats populaires en un!
Un mélange de saveurs classiques qui plaira à tout le monde.



FAIRE FRIRE DES FRITES % PO AVEC PELURE

TEMP : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 2 ½ min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Amener le chili à ébullition dans une casserole de taille moyenne et mettre de côté.
- 2 Placer les frites dans la friteuse à 350 °F (180 °C) et les faire frire pendant 2 ½ minutes.
- 3 Répartir les frites dans des plats à service et les garnir de chili et de cheddar.
- 4 Garnir chaque plat de 5 fines tranches de jalapeño.

UNE COMBINAISON CLASSIQUE

Le chili est l'une des garnitures
les plus populaires en
garniture pour frites!

TOTALEMENT SAVOUREUX

Ces frites toutes garnies satisferont
les envies de vos clients!

UN FAVORI DU PUBLIC

Les frites toutes garnies ont augmenté
de 6 % sur 12 mois.*

* Source : Technomic Ignite, tendances des menus de frites aux É.-U. en 2024.

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

1-800-561-7945

CAVENDISHFARMS.COM