

# FRITES AU CHILI ET FROMAGE



680 g (1 lb 8 oz) des frites  $\frac{3}{8}$  po coupe régulière  
avec pelure

500 ml de chili au bœuf ou végétarien

$\frac{1}{2}$  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 $\frac{3}{8}$ PO AVEC PELURE

TEMP : 350 °F (180 °C) TEMPS DE CUISSON : 2  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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