



Poutine aux frites de patate douce

POUR 10 PERSONNES

FRITES

2.5 kg	KADI Sweet Potato Frites
100–150 g	oignons de printemps en fines lamelles
20–30 g	piments frais grossièrement hachés
100–150 g	cheddar râpé
5 dl	sauce de rôti

DIP

500 g	crème acidulée
50 g	persil grossièrement haché
un peu	sel, poivre

PRÉPARATION

Mélanger la crème acidulée et le persil, saler et poivrer.

Faire chauffer la sauce de rôti dans une poêle.

Faire frire les KADI Sweet Potato Frites 3 à 4 minutes à la friteuse à 175 °C.

Dresser les frites sur des assiettes ou sur un grand plat. Parsemer de cheddar, oignons de printemps et piments, puis napper de sauce de rôti (arroser d'un filet de sauce).

Servir avec la crème acidulée.



Pour en savoir plus:
kadi.ch/fr/sweetpotato