

# Sweet potatoes mex

Frites de patate douce agrémentées de haricots rouges, maïs, guacamole, crème fraîche.



Plats



Plancha



Photo SDV

## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les cubes d'avocat et le guacamole. Ouvrir le maïs et les haricots rouges, les rincer à l'eau claire.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180° maximum, frire les frites de patate douce environ 2 minutes.

Dresser sur une assiette en ajoutant :

- Le maïs et les haricots rouges
- Les cubes d'avocat
- Des touches de guacamole et de crème fraîche
- La coriandre hachée

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FRITES DE PATATE DOUCE	8007	120 g
HARICOTS ROUGES	3063	20 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	20 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
Maïs en grains		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Crème fraîche épaisse		20 g