



Plats



Friteuse

Bacon loaded fries

Frites avec pétales de bacon, sauce creamy cheddar



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les pétales de bacon.

Laver et émincer la ciboulette.

Dans une poêle ou plancha chaude, faire revenir les pétales de bacon 1/2 minutes afin de les rendre croustillant, puis les débarrasser sur une feuille de papier absorbant.

Mise en oeuvre

Cuire les frites dans une friteuse, puis les débarrasser et les dresser dans l'assiette.

Ajouter la creamy cheddar sauce, les pétales de bacon et la ciboulette.

Servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	30 g
Frites		250 g
Ciboulette		4 g