



FRITES GAUFRÉES AU CARAMEL SALÉ

2 oz (57 g) de Frites Gaufrées des Fermes Cavendish
2 c. à thé (10 g) de sauce au caramel salé
1 oz (28 g) de fraises équeutées et tranchées verticalement
2 c. à thé (10 g) de crème fouettée

Les Frites Gaufrées s'adaptent facilement à toutes vos recettes, à tel point qu'elles pourront même servir de base délicieuse pour vos desserts – comme ce délicieux dessert sucré-salé.



FAIRE CUIRE LES Frites GAUFRÉES À LA FRITEUSE
TEMP.: 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2½ min.

- 1 Disposer les Frites Gaufrées cuites sur une assiette ovale, ou dans un petit plat ovale.
- 2 Garnir de tranches de fraises.
- 3 Ajouter une noisette de crème fouettée.
- 4 Verser un filet de sauce au caramel par-dessus le tout.

20 % DU COÛT DES ALIMENTS ¹

Ajouter cet article rentable à votre menu avec des Frites Gaufrées Croustillantes comme base.

IDÉALES AU DESSERT

Les Frites Gaufrées Croustillantes offrent une base épaisse et croustillante à ce concept de dessert.

COMPLÈTEMENT IRRÉSISTIBLE

Essayez cet article de menu unique pour inciter vos clients à revenir souvent! ²

1. Basé sur un menu à 8,99 \$. 2. Datassential SCORES testing, Décembre 2021.