



MINI-SANDWICH DE FRITES GAUFRÉES

3 (1.16 oz/33 g) Frites Gaufrées des Fermes Cavendish

3 pains à mini-sandwiches

3 mini-galettes à burger

3 tranches de tomate

0.3 oz (9g) de feuilles de laitue verte

1 oz (28 g) de ketchup

1 oz (28 g) de moutarde à l'ancienne

Les frites sont bien plus qu'un accompagnement! Personnalisez vos mini-sandwiches en les garnissant de Frites Gaufrées.



FAIRE CUIRE LES **FRITES GAUFRÉES** À LA FRITEUSE

TEMP.: 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2½ min.

- 1 Disposer les trois brioches du bas sur une assiette.
- 2 Faire cuire les mini-galettes à burger jusqu'à une température interne de 165 °F (74 °C).
- 3 Sur les brioches du bas, placer la laitue, une tranche de tomate, une mini-galette cuite, une Frite Gaufrée et couvrir le tout avec la brioche du haut.
- 4 Présenter les mini-sandwiches accompagnés de récipients de ketchup et de moutarde à l'ancienne sur le côté.

SOYEZ UNIQUE

Les Frites Gaufrées Croustillantes ont la taille idéale pour garnir les mini-sandwichs!

LA CLÉ EST DANS L'ENROBAGE

Les frites enrobées ont augmenté de 24 % par rapport à l'année dernière, notamment grâce à leur capacité à rester chaudes et croustillantes!¹

PLAT PRINCIPAL

Transformez cette recette en plat principal en servant des Frites Gaufrées en accompagnement.

1. Supply track, année se terminant en avril 2022