

# SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION POUR LES SUPER-FRITES

## **POUTINE AUX OIGNONS FRITS, BACON, FROMAGE ET SAUCE DE RÔTI** POUR UNE PERSONNE

### Ingrédients

1 portion de SUPER-FRITES (env. 150 à 200g) préalablement frites

Env. 5 tranches de bacon grillé

Oignons frits à volonté

Fromage à gratiner (p. ex. cheddar, gruyère, etc.)

Env. 0,5 à 1 dl de sauce de rôti

### Préparation

Mettre les frites cuites dans un récipient résistant à la chaleur

Répartir dessus les tranches de bacon grillé

Verser une partie des oignons frits sur le bacon

Parsemer de fromage et faire gratiner sous la salamandre

Verser les oignons frits restants sur le tout

Napper le plat de sauce de rôti à volonté, servir le reste de la sauce à part



Depuis 1951, KADI est un fabricant novateur de produits réfrigérés et congelés au service des cuisiniers suisses. Consultez notre site [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch). Notre offre comprend l'accompagnement qui vous convient!

# SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION POUR LES SUPER-FRITES

## **POUTINE VÉGÉTARIENNE AUX TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS FRITS, FROMAGE ET GUACAMOLE**

POUR UNE PERSONNE

### Ingrédients

1 portion de SUPER-FRITES (env. 150 à 200g) préalablement frites

Tomates séchées coupées en julienne

Guacamole réalisé avec 1 avocat

(mixer l'avocat avec un peu de jus de citron, du piment, du sel et du poivre)

Oignons frits à volonté

Fromage à gratiner (p. ex. cheddar, gruyère, etc.)

### Préparation

Mettre les frites cuites dans un récipient résistant à la chaleur

Verser dessus une partie de la julienne de tomates et des oignons frits

Parsemer de fromage et faire gratiner sous la salamandre

Répartir la julienne de tomates et les oignons frits restants sur le tout

Garnir avec 3 à 4 cuillères à café de guacamole, servir le reste du guacamole à part



Depuis 1951, KADI est un fabricant novateur de produits réfrigérés et congelés au service des cuisiniers suisses. Consultez notre site [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch). Notre offre comprend l'accompagnement qui vous convient!