



RECETTE DES HOTDOG FRIES

Hotdog Fries



Ingrédients

400 g de frites Home-Style Rustic Skin-On	Ketchup
4 hot-dogs	Moutarde et mayonnaise
4 petits cornichons	40 g de choucroute
	Oignons frits séchés

Préparation

Coupez les hot-dogs en tranches d'environ 1 cm et émincez finement les cornichons.

Faites cuire et égouttez la choucroute.

Réchauffez les hot-dogs dans de l'eau bouillante, puis retirez-les du feu.

Préparez une sauce en mélangeant une part de moutarde douce avec une part de mayonnaise.

Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage.

Répartissez les frites sur deux assiettes, puis ajoutez les tranches de hot-dog, la choucroute et la sauce.

Enfin, ajoutez les cornichons et les oignons frits séchés.

Bon appétit !



FARM FR

the fresh taste of



RECETTE DES MEXICAN FRIES

exican
fries



Ingrédients

800 g de frites Home-Style Belgian Fries	100 ml de sauce chili
200 g de viande hachée	200 g de haricots rouges
Herbes pour chili (épices chili)	50 g de maïs
Crème aigre (ou crème fraîche épaisse)	2 tomates
	Oignon nouveau (ou cébette)
	Chips nachos

Préparation

Faites revenir la viande hachée avec les herbes pour chili.

Coupez les tomates et l'oignon nouveau.

Mélangez la sauce chili, les herbes, les haricots, le maïs et les tomates avec la viande hachée, puis faites chauffer.

Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage.

Servez les frites dans une assiette et ajoutez la préparation par-dessus.

Décorez avec l'oignon nouveau.

Bon appétit !



FARM FR

the fresh taste of



RECETTE DES PULLED CHICKEN FRIES

Pulled
Chicken Fries



Ingrédients

800 g de frites Fast Fry Mayonnaise
9mm
400 g de poulet
effiloché
100 ml de votre sauce préférée
(BBQ, Piri Piri, Satay, etc.)

Préparation

Mélangez le poulet effiloché avec la sauce et faites chauffer.

Préparez les frites selon les instructions figurant sur l'emballage.

Servez les frites dans une assiette et ajoutez le poulet par-dessus.

Servez un peu de mayonnaise en accompagnement.

Bon appétit !



FARM FRITES

the fresh taste of