



# PAPAS FRITAS CHURRO TOUTES GARNIES

16 oz (454 g) de Frites Gaufrées Croustillantes des Fermes Cavendish

Saupoudrer de sucre à la cannelle

2 oz (57 g) de sauce au chocolat

2 oz (57 g) de sauce au caramel

2 oz (57 g) de crème fouettée

#### VERSION POUR ENFANTS

4 oz (113 g) de Frites Gaufrées Croustillantes des Fermes Cavendish

Saupoudrer de sucre à la cannelle

1 oz (28 g) de sauce au chocolat

1 oz (28 g) de sauce au caramel

1.5 oz (43 g) de sauce au caramel

Une gourmandise sucrée qui plaira à toute la famille. Les Frites Gaufrées Croustillantes sont idéales comme base pour ce dessert fondant au chocolat et au caramel.



FAIRE CUIRE LES FRITES GAUFRÉES CROUSTILLANTES DANS UNE FRITEUSE

TEMP. : 350°F (180°C) TEMPS DE CUISSON : 2¼ à 2¾ min.

- 1 Placer les frites cuites dans un plat à emporter.
- 2 Saupoudrer les frites d'une touche de sucre à la cannelle.
- 3 Garnir d'un filet de sauce au caramel et au chocolat et surmonter d'une délicieuse noisette de crème fouettée.

## FAITES LE CHOIX DES CHURROS

La popularité des churros est montée de 14 % depuis l'année dernière. Recréez ce plat tendance avec nos Frites Gaufrées Croustillantes! <sup>1</sup>

## SUPER POUR LE DESSERT!

Nos Frites Gaufrées Croustillantes offrent une base épaisse et croustillante pour ce concept de dessert ou de collation!

## UN VRAI DÉLICE

Ce concept unique et exceptionnel serait probablement servi en dessert ou comme collation! <sup>2</sup>

1. Datassential Tendance des menus, juin 2021. 2. Datassential SCORES testing, Décembre 2021.