

FRITES DE PATATE DOUCE



INGRÉDIENTS



- 600 g de frites de patate douce
- 100 g de sauce caramel
- 100 g de fromage blanc
- 80 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 8 tr de bacon
- 4 boules de glace au chocolat
- cresson au miel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges
450g



WOK Gingembre et
Citron 450g



WOK Piment vert et
rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger la sauce caramel avec la purée de piment rouge. Faire frire le bacon sans gras sur la plaque de cuisson jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Mélanger le fromage blanc avec le gingembre. Faire frire les frites. Disperser une partie de sauce caramel et dresser la glace dessus. Garnir de fromage blanc et de morceaux de bacon, de piment à wok et de cresson au miel.