Frites de patate douce

Produits Bresc utilisés

Purée de piments rouges 450g

WOK Gingembre et Citron 450g

WOK Piment vert et rouge 450g

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

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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000