Frites avec garniture à la grecque

Ingrédients

1

- 50 g de halloumi
- 50 g de lard fumé
- 40 g de mayonnaise
- 40 g de concombre
- 55 g de frites
- 10 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 5 g de purée d'ail fumé Bresc

Méthode de préparation

Faire cuire les frites à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mélanger la mayonnaise avec la tapenade d'olives noires et la purée d'ail fumé. Couper le fromage halloumi et le lard fumé en petits cubes et les faire frire brièvement. Nettoyer le concombre et le couper en petits cubes. Mettre les frites dans un cornet à frites et garnir de cubes de fromage halloumi, de lardons, de concombre et de mayonnaise.

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail fumé 325g

Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g