



Frites en spirale noires et bleues

Temps de préparation : 15 Portions : 1-2

Ingrédients

- 283 g (10 oz) de frites spirales avec pelure McCain® SureCrisp^{MC}
- 75 ml (1/3 tasse) de poivrons rouges ou verts, en julienne
- 75 ml (1/3 tasse) d'oignons espagnols jaunes, en julienne
- 60 ml (1/4 de tasse) de champignons blancs, tranchés
- 75 ml (1/3 tasse) de viande pour cheese-steak Philly, coupée en tranches fines
- 30 ml (2 c. à soupe) de bacon, haché
- 2 1/2 ml (1/2 c. à thé) d'assaisonnement noirci au goût
- 60 ml (1/4 tasse) de fromage bleu, émietté
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce au fromage bleu, divisée*

Préparation

- Faire sauter les poivrons et les champignons à feu moyen-vif pendant 3 à 4 minutes et réserver.
- Chauffer un filet d'huile dans un autre poêlon à feu moyen et faire sauter la viande pour cheese-steak Philly avec l'assaisonnement noirci et cuire jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
- Pendant que la viande cuit, frire les frites à 350 °F (180 °C) de 2,5 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Éponger l'huile. Mettre dans un bol.
- Assaisonner avec du sel et la moitié des miettes de fromage bleu. Mélanger.
- Placer les frites sur un plateau, un panier tapissé de papier parchemin ou un contenant à emporter. Déposer la viande, puis les poivrons, les champignons, le bacon et le reste des miettes de fromage bleu.
- Terminer en versant la moitié de la sauce au fromage bleu sur le dessus.
- Servir le reste de la sauce en accompagnement pour la trempette.

Ces frites croustillantes et bien apprêtées sont un plat savoureux et appétissant, idéales comme repas ou à partager avec des amis.



SOLUTIONS POUR
SERVICES ALIMENTAIRES