

Sweet Things®

Lamb Weston®
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE

Enrobage, sauce ou trempette.

Des recettes inventives pour servir des frites de patates douces enrobées, en sauce ou avec une trempette originale afin de susciter l'intérêt de la clientèle et d'accroître les ventes.



SAUCE BARBECUE À LA PÊCHE DE GÉORGIE (trempelette ou enrobage)

1/2 lb - 1 kg de pêches, en conserve, en dés
1/4 tasse - 60 mL d'oignons jaunes, hachés
1 c. à soupe - 15 mL d'ail, haché fin
1 c. à soupe - 15 mL de jalapeño, haché avec les graines
1 oz - 30 mL de vinaigre de cidre de pomme
2 oz - 60 mL de bourbon
4 oz - 125 mL de cola
1 c. à soupe - 15 mL de moutarde de Dijon
1 c. à thé - 5 mL de cassonade, pâle
1/4 c. à thé - 1 mL de poudre de chili
1/2 c. à thé - 2 mL de sel caché

- Dans une casserole moyenne à fond épais, faire cuire à feu moyen l'oignon, l'ail, le jalapeño et une pincée de sel caché dans de l'huile. Remuer de temps à autre, jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis, de 8 à 10 minutes.
- Ajouter les pêches et le reste des ingrédients, puis laisser mijoter à découvert. Remuer de temps à autre, jusqu'à ce que les pêches soient très tendres et que le liquide soit réduit des trois quarts, pendant environ 45 minutes.
- Faire réduire la préparation jusqu'à la consistance désirée. Pour une sauce plus fine, onctueuse et délicate, réduire en purée au mélangeur.

SAUCE BLOODY MARY SANS ALCOOL (trempelette)

6 oz - 175 mL de coulis de tomates, en conserve
2 c. à soupe - 30 mL de céleri, haché finement
2 c. à soupe - 30 mL d'olives vertes, hachées finement
1 oz - 30 mL de jus de palourdes, en bouteille
1 c. à soupe - 15 mL de sauce Worcestershire
1 c. à thé - 5 mL de jus de lime frais
1 c. à thé - 5 mL de sucre, granulé
1/2 c. à thé - 2 mL de poivre noir concassé
4 larmes d'essence d'angusture
1 c. à thé - 5 mL de sauce Tabasco®

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen en acier inoxydable.
- Vérifier l'assaisonnement et le rectifier au besoin.

VINAIGRETTE ORANGE-FENOUIL (sauce)

1/2 tasse - 125 mL de jus d'orange frais
2 c. à soupe - 30 mL d'échalotes, hachées fin
1 c. à soupe - 15 mL de feuilles de thym frais
2 c. à thé - 10 mL de zeste d'orange
1 c. à thé - 5 mL de miel
1/4 tasse - 60 mL d'huile d'olive extra vierge
1/4 tasse - 60 mL de bulbe de fenouil frais, haché finement
2 c. à soupe - 30 mL de feuilles de fenouil, hachées
Sel caché, au goût
Poivre noir concassé, au goût

- Fouetter le jus d'orange, les échalotes, le thym, le zeste d'orange et le miel dans un bol moyen pour bien mélanger.
 - Incorporer graduellement l'huile, puis ajouter le fenouil et les feuilles de fenouil. Saler et poivrer au goût.
- (Peut être préparée une journée à l'avance. Couvrir et réfrigérer. Réfrigérer avant de servir.)

PESTO ÉPINARD-BASILIC (sauce)

2 tasse - 500 mL de feuilles d'épinard fraîches, blanchies, puis plongées dans l'eau glacée
1/8 tasse - 30 mL de noix de Grenoble, hachées et grillées
1 tasse - 250 mL de basilic frais, blanchi, puis plongé dans l'eau glacée
1/2 gousse d'ail, fraîche, hachée fin
1/8 tasse - 30 mL de parmesan
1/4 tasse - 60 mL d'huile d'olive
1 pincée de sel caché

- Placer tous les ingrédients dans un mélangeur, à l'exception de l'huile d'olive. Commencer à mélanger la préparation, puis incorporer lentement l'huile d'olive, afin d'obtenir la consistance d'un pesto.
- Vérifier l'assaisonnement et le rectifier au besoin.

FLOCONS DE CORIANDRE ET ZESTE DE CITRON (enrobage)

1 tasse - 250 mL de coriandre frais, haché finement
1/3 tasse - 75 mL de zeste de citron
2 c. à soupe - 30 mL de poudre de piment ancho
2 c. à thé - 10 mL de poudre de coriandre
2 c. à thé - 10 mL de poudre de cumin
2 c. à soupe - 30 mL d'ail en flocons
2 c. à soupe - 30 mL de sel caché

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol et réserver pour le service. Pour enrober les frites, utiliser seulement une petite quantité, en fonction de la taille de la commande.
- Conserver la préparation dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sombre. Avant l'utilisation, agiter le contenant, puisque le mélange pourrait se tasser.

FROMAGE À LA CRÈME ET GELÉE DE PIMENTS ROUGES (trempelette)

6 oz - 175 g de fromage à la crème
4 oz - 125 mL de yogourt nature faible en gras
1 c. à soupe - 15 mL de paprika fumé
1 c. à thé - 5 mL de jus de citron frais
Sel caché, au goût
Poivre noir concassé, au goût
2 oz - 60 mL de gelée de piments rouges

- Placer le fromage à la crème, le yogourt, le paprika et le jus de citron dans un bol. À l'aide d'un batteur standard, mélanger à basse vitesse afin de ramollir le fromage à la crème et de combiner tous les ingrédients.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Servir la trempelette dans un bol, garnie de gelée de piments rouges.

ASSAISONNEMENT AU PARMESAN ET AU ROMARIN (enrobage)

1/4 tasse - 60 mL de romarin frais, haché
3/4 tasse - 175 mL de parmesan, râpé fin
3 c. à soupe - 45 mL d'ail en flocons
1 c. à soupe - 15 mL de poudre de coriandre
1 c. à thé - 5 mL de sel caché
1 c. à soupe - 15 mL de poivre noir concassé

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et réserver la préparation pour le service.
- Pour enrober les frites, utiliser seulement une petite quantité, en fonction de la taille de la commande. Conserver la préparation dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sombre.
- Avant l'utilisation, agiter le contenant, puisque le mélange pourrait se tasser.

MAYONNAISE À LA TAPENADE (trempelette)

3/4 tasse - 175 mL de mayonnaise
1/4 tasse - 60 mL d'olives grecques, hachées finement
1 c. à thé - 5 mL d'ail, haché fin
1 c. à thé - 5 mL de thym, séché
1 c. à thé - 5 mL d'origan, séché
1/4 oz - 7 mL de jus de citron frais
Sel caché, au goût
Poivre noir concassé, au goût

- Combiner tous les ingrédients dans un bol.
- Vérifier l'assaisonnement et le rectifier au besoin.

MAYONNAISE MIEL-DIJON-CHIPOTLE (sauce)

1 tasse - 250 mL de mayonnaise à base d'huile d'olive
4 chipotles en sauce adobo, en conserve
2 c. à soupe - 30 mL de sauce adobo au chipotle, en conserve
2 c. à soupe - 30 mL de miel
1 c. à thé - 5 mL de moutarde de Dijon
1/2 oz - 15 mL de jus de citron frais
1 pincée de sel caché

- Placer les chipotles dans un robot culinaire et les broyer jusqu'à formation d'une pâte. Ajouter le reste des ingrédients et bien incorporer.
- Vérifier l'assaisonnement et le rectifier au besoin.

CRÈME À LA GUIMAUVE (Trempelette)

12 oz - 375 g de crème de guimauve
3 c. à soupe - 45 mL de miel
3 - 7 c. à soupe - 45 - 100 mL d'eau

- Mélanger la crème à la guimauve, le miel et 3 c. à soupe d'eau, jusqu'à consistance homogène.
- Ajouter de l'eau, au besoin, afin d'obtenir la consistance appropriée pour une trempelette.
- Servir à la température ambiante.
- Facultatif : Servir avec de la chapelure de biscuits graham.

Rehaussez vos ventes. Communiquez avec votre expert en frites Lamb Weston ou visitez le site lambweston.com aujourd'hui pour de plus amples renseignements et des échantillons.

1 888 593 7866

10/2016 CDN
© Lamb Weston Holdings, Inc. Tous droits réservés.

Lamb Weston®
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE