



Pommes frites — à la manière des « biscuits and gravy »

Avec des miettes de saucisse & et de la sauce pimentée.

INGRÉDIENTS

14-18 oz. Lamb Weston® Colossal Crispy (C0063)

8 oz. Sauce blanche au poivre

2½ oz. Saucisse émietlée

1 oz. Parmesan frais, pour la garniture

2 oignons nouveaux, finement hachés, pour la garniture

1-1½ oz. de sauce pimentée, type Tabasco

Ingrédients de la sauce au poivre :

2½ tasses de lait entier

1½ à 2½ cuillères à soupe de roux

2 cuillères à café de poivre fraîchement moulu

CONSIGNES

Sauce au poivre

1. Versez le lait dans une casserole de taille moyenne, saupoudrez-y les grains de poivre.
2. Faites chauffer le lait dans la casserole sur la cuisinière à feu moyen. Incorporez le roux au fouet et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
3. Faites revenir la saucisse.
4. Faites cuire les frites selon les instructions du fabricant.

Assemblage

1. Disposez les frites sur une petite plaque de cuisson.
2. Parsemez-les de parmesan frais et enfournez-les jusqu'à ce que le fromage soit fondu sur les frites.
2. Transférez-les dans un plat de service.
3. Versez la sauce au poivre à la louche sur les frites.
4. Parsemez la sauce de saucisses sautées.
5. Garnissez d'oignons verts ciselés et nappez de sauce piquante en zigzag.

Rendement

4 portions