



Bouchées de pomme de terre au fromage et à l'huile de truffe à l'italienne

Passez au niveau supérieur en matière de saveur avec les bouchées Seashore Puffs de Lamb Weston garnies de parmesan, d'asiago et de romano râpés, le tout agrémenté d'huile de truffe et de fines herbes italiennes.

INGRÉDIENTS

- 6 oz. (170 g) bouchées Lamb's Supreme® Tater Puffs® Seashore-Style® (A0035)
- 1 oz. (28 g) parmesan, râpé finement
- 1 oz. (28 g) romano, râpé finement
- 1 oz. (28 g) asiago, râpé finement
- Filet huile de truffe blanche
- 2 c. à thé (10 mL) origan frais, haché grossièrement
- 2 c. à thé (10 mL) basilic frais, haché grossièrement

CONSIGNES

1. Combiner les trois variétés de fromage à parts égales et conservez-les au frais au poste de travail.
2. Préparer les bouchées Lamb's Supreme® Tater Puffs® Seashore-Style® (A0035) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
3. Placer les bouchées Seashore Puffs chaudes dans un poêlon, garnir de 3 oz (85 g) du mélange de fromage et placer sous la salamandre pour faire fondre le fromage.
4. Lorsque le fromage commence à fondre, retirer de la salamandre, arroser d'un filet d'huile de truffe et parsemer des fines herbes pour servir. Veiller à retirer le poêlon de la salamandre lorsque les bouchées de pomme de terre sont brun doré.

Rendement

1 portion