



Frites aux deux desserts

Frites de patates douces croustillantes servies avec de la crème anglaise et de la sauce au caramel

INGRÉDIENTS

4 oz de patates douces Lamb Weston™ (L0095)

1 oz de caramel préparé

Crème anglaise (pour 1 oz) :

½ tasse de lait entier

½ tasse de crème à fouetter

1 gousse de vanille de 2 pouces, fendue

3 grands jaunes d'œuf

3 c. à soupe de sucre

CONSIGNES

Faire cuire les frites selon les instructions du fabricant.

<u>Crème anglaise :</u>

Mélanger le lait et la crème dans une casserole de taille moyenne à fond épais.

Gratter les graines de la gousse de vanille et les mettre dans le mélange de lait et de crème, puis ajouter la gousse.

Porter à ébullition le mélange de lait; retirer du feu.

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol de taille moyenne.

Ajouter progressivement le mélange de lait chaud au mélange de jaunes d'œuf.

Remettre la préparation dans une casserole et remuer à feu doux pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe et laisse un trait sur le dos d'une cuillère à soupe lorsqu'on passe le doigt dessus (ne pas faire bouillir).

Verser la crème à travers un tamis dans un bol.

Couvrir et refroidir.

Déposer les frites dans une assiette et servir avec la crème anglaise et le caramel.

Rendement

1 portion