



## Quartiers de pommes de terre au sirop d'érable et au gochujang

New

Quartiers d'agrumes croustillants Lamb Weston Ranch Seasoned™ enrobés d'une sauce au gochujang et à l'érable fumé, saupoudrés d'un dukkah savoureux

### INGRÉDIENTS

225 g de frites Lamb Weston Seasoned Wedge Cut Ranch™ (R12)

¼ de tasse de noisettes crues

¼ de tasse de pistaches crues

3 cuillères à soupe de graines de sésame

3 cuillères à soupe de graines de fenouil

½ cuillère à café de coriandre moulue

½ cuillère à café de cumin moulu

½ cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de gochujang

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

½ cuillère à soupe de vinaigre de riz

½ cuillère à café de fumée liquide

Oignons verts, selon votre goût

### CONSIGNES

1. Commencez par préparer le dukkah. Faites griller les noisettes, les pistaches, les graines de sésame et les graines de fenouil dans une petite poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elles dégagent leur arôme. Transférez les fruits à coque et les graines grillés dans un robot ménager et ajoutez la coriandre, le cumin et le sel. Mixez par impulsions jusqu'à obtenir une texture fine.
2. Pour la sauce au gochujang et à l'érable fumé, mélangez au fouet le gochujang, le sirop d'érable, le vinaigre de riz et la fumée liquide. Mettez de côté.
3. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
4. Mélangez les frites avec la sauce au gochujang et à l'érable, puis parsemez-les de dukkah aux noisettes et pistaches et d'oignons verts selon votre goût.

### Rendement

2 portions