



Effiloché de porc et Tater Puffs® à la sauce barbecue blanche

Tater Puffs® garnis d'effiloché de porc à la sauce barbecue blanche et accompagnés de salade de chou d'hiver et de cheddar blanc

INGRÉDIENTS

4 oz de Lamb Weston® Tater Puffs® (H30)

4 oz d'effiloché de porc

2 oz de sauce barbecue blanche (voir la recette)

1 radicchio

1 pomme verte

1 c. à soupe de moutarde moulue sur pierre

1 citron

2 oz de cheddar blanc

Sauce barbecue blanche :

1 tasse de mayonnaise

½ tasse de vinaigre de cidre

¼ tasse de moutarde moulue sur pierre

¼ tasse de raifort

1 c. à café de paprika

Sel et poivre au goût

CONSIGNES

<u>Salade de chou d'hiver :</u>

Râper finement le radicchio et couper la pomme en julienne.

Mélanger le radicchio et la pomme avec la moutarde et le jus de citron; assaisonner au goût.

Faire cuire les Tater Puffs® selon les instructions du fabricant.

Faire fondre le cheddar au-dessus des Tater Puffs®, garnir d'effiloché de porc, de salade de chou d'hiver et de sauce barbecue blanche.

Rendement

1 portion