



## Tour de frites à la mexicaine avec lave de fromage

Une tour de frites nappée de sauce au fromage – jamais le partage n’aura été aussi amusant!

### INGRÉDIENTS

- 5 oz. de sauce au fromage pour nachos, réchauffée
- 0,25-0,50 oz de mélange d’épices pour nachos
- 1 oz. d’oignon rouge, coupé en petits dés
- 2 oz. de tomate, coupée en petits dés
- 1 petit avocat, coupé en petits dés
- 1-2 petits jalapeños, tranchés
- 8-10 oz. de frites Colossal Crisp® coupe régulière 3/8 po (C0057)

### CONSIGNES

1. Préparer les frites Colossal Crisp® coupe régulière 3/8 po conformément au mode d’emploi du fabricant.
2. Combiner les frites avec le mélange d’épices pour nachos.
3. Assembler une tour étagée, en alternant des étages de frites avec des étages composés d’oignon, de tomate, d’avocat et de jalapeños. Lorsque la tour est terminée, arroser de la sauce au fromage. Pour encore plus de plaisir, accomplir cette dernière étape à la table.

#### Conseils:

Vous pouvez personnaliser les garnitures selon vos goûts. Vous pouvez également essayer cette recette avec les frites Stealth Fries® coupe régulière 3/8 po avec la peau (S19)

#### Rendement

1 portion