



Frites de patates douces avec sel au chocolat et dip à la vanille



Dessert pour 10 personnes



10 minutes



Plat végétarien

Un véritable must pour tous les gourmandes – l'arôme sucré des tubercules oranges est souligné par un assaisonnement mêlant sel et chocolat. Et parce qu'on n'a que le bien qu'on se fait, nous vous proposons de les tremper dans un dip crémeux à la vanille. Un régal...

INGRÉDIENTS

- 2 kg de Aviko Sweet Potato Fries
- Huile de friture
- Sel au chocolat
- 100 ml de crème fraîche
- 150 g de sucre en poudre
- 5 g de pulpe de vanille
- 50 g de menthe fraîche grossièrement hachée

PRÉPARATION

Faire frire les Sweet Potato Fries 3 minutes à 175 °C. Assaisonner de sel au chocolat.

Pour le dip à la vanille, mixer ensemble la crème, le sucre et la pulpe de vanille.

Servir les frites de patates douces avec le dip à la vanille et la menthe hachée.

RECETTE DE BASE DU SEL AU CHOCOLAT

- 500 g de sel marin fin
- 50 g de cacao en poudre fortement dégraissé
- 25 g de sucre
- 10 g de zeste d'orange séché
- 15 g de mélange d'épices Café de Paris

Bien mélanger toutes les épices ensemble et verser dans un contenant étanche à l'air.

Conseil: Mélanger les frites à la patate douce avec des Supercrunch Fresh !