



# Frites Mexicana

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 kg	de KADI Pommes Frites
2	avocats
1	gousse d'ail
1	piment rouge finement émincé
Au choix	piment rouge en petits dés
0.5 bouquet	de coriandre
3 CS	de jus de citron vert
Un peu	de jus de citron vert pour arroser
0.75 CC	de sel
200 g	de demi-crème acidulée

## PRÉPARATION - ENV. 30 MINUTES

Préparer les KADI Pommes Frites conformément aux instructions sur le paquet.

Pendant ce temps, ôter le noyau des avocats pour le guacamole, en retirer la chair et l'écraser avec une fourchette. Ajouter la gousse d'ail pressée. Retirer les graines du piment, l'émincer finement, émincer finement la coriandre et ajouter les deux au mélange avec le jus de citron vert. Saler.

Placer les Pommes Frites cuites dans un saladier, saler et les verser dans un moule. Garnir les frites de guacamole et de demi-crème acidulée. Arroser le tout d'un peu de jus de citron vert. Garnir éventuellement de dés de piments.

**KADI<sup>+</sup>**

Nos produits sont disponibles ici :  
[b2c.kadi.ch/fr/acheter/store-locator](https://b2c.kadi.ch/fr/acheter/store-locator)