

Top'recette

à base de sauce Topla!

Poutine italienne et saucissons



topla.com

Suivez-nous sur :



Recette au verso >

POUTINE ITALIENNE ET SAUCISSONS



Préparation
20 minutes



Cuisson
16 minutes



Portions
4

INGRÉDIENTS

800 ml (1 sac) de sauce Bolognaise Mijotée Topla!

3 lb de pommes de terre coupées en frites

Huile végétale pour la friture

500 g de fromage en grains

175 g de saucisson sec chorizo coupé en dés

Feuilles de basilic frais ciselés, au goût

PRÉPARATION

- 1 Faire préchauffer l'huile de la friteuse à 300 °F.
- 2 Faire blanchir les pommes de terre pendant environ 5 minutes. Il ne faut pas qu'elles soient dorées.
- 3 Égoutter les pommes de terre et augmenter la température de la friteuse à 375 °F.
- 4 Pendant ce temps, dans un chaudron moyen, faire réchauffer la sauce Bolognaise Mijotée Topla!
- 5 Dans un petit poêlon, faire revenir durant 2 à 3 minutes le saucisson chorizo et réserver.
- 6 Faire cuire de nouveau les pommes de terre de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

MONTAGE

Répartir les frites dans 4 bols et y déposer le fromage en grains. Napper de sauce Bolognaise Mijotée Topla! bien chaude. Ajouter le saucisson chorizo sur la sauce Bolognaise Mijotée Topla! et parsemer de basilic frais.