

NYF

newyorkfries
frites artisanales

Kit à POUTINE

CRÉER • ADMIRER • SAVOURER

*La puissance des fours et des fours à micro-ondes est différente d'un appareil à l'autre. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le modèle de four ou de micro-ondes utilisé. Pour obtenir un résultat de la plus haute qualité, vérifier les aliments au moment de les réchauffer. Toujours redoubler de prudence au moment de transporter des aliments et des liquides chauds.

MÉTHODE RECOMMANDÉE



DIRECTIVES POUR RÉCHAUFFER UNE POUTINE **FOUR**

- 1 Préchauffer le four à 450 °F (cuisson traditionnelle et non à convection).
- 2 Déposer les frites en une couche uniforme sur une plaque de cuisson antiadhésive.
- 3 Enfourner 6 minutes. Retourner les frites à la mi-cuisson.

! ATTENTION DE NE PAS TROP CUIRE LES FRITES

- 4 Transvider la sauce dans un contenant allant au micro-ondes. Réchauffer 1 minute à puissance maximale et remuer. Répéter au besoin.

! ATTENTION LES ALIMENTS SERONT TRÈS CHAUDS

- 5 Placer les frites dans un bol, saler légèrement, ajouter le fromage et verser la sauce chaude. Compléter avec d'autres garnitures au goût. Voici votre chef-d'œuvre, pro de la poutine! Il ne reste qu'à prendre une photo et à savourer.



FOUR À MICRO-ONDES DIRECTIVES POUR RÉCHAUFFER UNE POUTINE

- 1 Déposer les frites sur une assiette allant au micro-ondes.
- 2 Réchauffer de 1 ½ à 2 minutes à puissance maximale.
- 3 Retourner les frites et réchauffer encore de 1 ½ à 2 minutes à puissance maximale.
- 4 Transvider la sauce dans un contenant allant au micro-ondes. Réchauffer 1 minute à puissance maximale et remuer. Répéter au besoin.

! ATTENTION LES ALIMENTS SERONT TRÈS CHAUDS

- 5 Placer les frites dans un bol, saler légèrement, ajouter le fromage et verser la sauce chaude. Compléter avec d'autres garnitures au goût. Servir et savourer.