



Salade de chips au fromage



Ingrédients

- 200 gramme Laitue à feuilles étroites
- 150 gramme de fromage Henri Willig au choix
- 1 pot de ciboulette fraîche
- 1 bol de luzerne
- 400 grammes de frites fraîches
- Sel de mer
- 1 Mayonnaise à la truffe Henri Willig

Méthode de préparation des frites au fromage

Découvrez l'ultime plat réconfortant : les frites au fromage, préparées de manière délicieuse ! Cette recette combine le goût savoureux des frites avec la riche saveur du fromage Henri Willig fondu, le tout agrémenté d'une subtile touche de truffe. Que vous aimiez les frites au fromage fondu ou que vous soyez un amateur de frites au fromage, cette recette ne manquera pas de vous séduire. Suivez nos étapes simples pour préparer ce plat savoureux et satisfaisant, parfait pour toutes les occasions ou simplement pour vous faire plaisir.

La préparation

- 1: Couper la ciboulette en lanières de 4 cm.
- 2: Mélanger la laitue avec la luzerne et la ciboulette.
- 3: Faire frire les frites fraîches jusqu'à ce qu'elles soient dorées à 180 degrés Celsius.
- 4: Saupoudrer les frites de sel de mer et de fromage râpé.
- 5: Mélanger le mélange de salades avec la mayonnaise aux truffes Henri Willig et servir sur les frites.

Prêt à faire vos propres frites avec du fromage fondu ?

Il est temps d'essayer cette délicieuse recette de frites au fromage ! Pour le fromage et nos trempettes au fromage uniques, visitez notre boutique en ligne. Laissez-vous surprendre par la richesse des saveurs et partagez votre création avec vos amis et votre famille. Amusez-vous bien en cuisinant !