



Effiloché de porc et Tater Puffs™ à la sauce barbecue blanche

Tater Puffs™ garnis d'effiloché de porc à la sauce barbecue blanche et accompagnés de salade de chou d'hiver et de cheddar blanc

INGRÉDIENTS

- 4 oz de Lamb Weston™ Tater Puffs™ (H30)
- 4 oz d'effiloché de porc
- 2 oz de sauce barbecue blanche (voir la recette)
- 1 radicchio
- 1 pomme verte
- 1 c. à soupe de moutarde moulue sur pierre
- 1 citron
- 2 oz de cheddar blanc

Sauce barbecue blanche :

- 1 tasse de mayonnaise
- ½ tasse de vinaigre de cidre
- ¼ tasse de moutarde moulue sur pierre
- ¼ tasse de raifort
- 1 c. à café de paprika
- Sel et poivre pour assaisonner

CONSIGNES

<u>Salade de chou d'hiver :</u>

Râper finement le radicchio et couper la pomme en julienne.

Mélanger le radicchio et la pomme avec la moutarde et le jus de citron; assaisonner au goût.

Faire cuire les Tater Puffs™ selon les instructions du fabricant.

Faire fondre le cheddar au-dessus des Tater Puffs™, garnir d'effiloché de porc, de salade de chou d'hiver et de sauce barbecue blanche.

Rendement

1 portion