Frites de légumes tricolores accompagnées de fruits du jacquier à la sauce pour porc braisé



Ingrédients

- 2kg de frites de légumes tricolores Ardo
- 500g de chou blanc Ardo
- 500g de bâtonnets de carottes Ardo
- 1.25kg de fruits de jacquier
- 375ml de sauce pour porc braisé
- 1 citron
- 250ml de yaourt entier
- 200g mayonnaise
- 2el de vinaigre
- sel et poivre
- huile d'arachide
- 50g d'oignons frits

Méthode

1. Décongeler le chou blanc et les bâtonnets de carottes. Mélanger le yaourt, la mayonnaise, le vinaigre et le jus de citron et verser ce mélange sur les

légumes. Bien mélanger et assaisonner de sel et de poivre. Laisser reposer.

2. Égoutter les morceaux de fruits de jacquier et les rincer sous un jet d'eau froide. Séparer les fruits.
3. Faire revenir les fruits de jacquier dans un peu d'huile, à la poêle, sur feu moyen. Ajouter la sauce pour porc braisé.
4. Préchauffer le four à 180°C. Placer les frites de légumes tricolores sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et les réchauffer dans le four selon les instructions sur l'emballage.
5. Disposer les frites de légumes tricolores dans un grand saladier. Placer les fruits de jacquier dessus puis la salade de chou blanc et les oignons frits.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be