

# Sweet Potato Perfection

Communiqué de Presse

Juin 2023



LambWeston® 

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

# Sweet Potato Perfection

## Les frites de patate douce par Lamb Weston

Lamb Weston, marque référente dans la production et la distribution de produits à base de pomme de terre, patate douces et appetizers pour la restauration hors domicile, ne cesse d'innover pour simplifier le quotidien des professionnels en cuisine. Pour les accompagner dans la diversification de leurs menus, la marque lance les Sweet Potato Crispy Fries : des frites de patate douce à la croustillance inégalée !

Si les frites de pomme de terre restent un incontournable, 1 Français sur 3 déclare toutefois préférer le goût des frites de patate douce, qu'il considère par ailleurs plus saines (source : Technomic Global Fries Survey 2021). Pour répondre aux attentes de ces consommateurs en quête de nouvelles saveurs, Lamb Weston a développé une recette de frites de patate douce au goût naturellement sucré et légèrement épicé.

Afin de garantir cette qualité gustative, Lamb Weston les confectionne à partir des trois meilleures variétés de patates douces : la Beauregard, la Bellevue et la New Orleans en provenance d'Amérique du Nord, où le climat est favorable à leur culture.

La découpe 6x13 des Sweet Potato Crispy Fries a été pensée pour obtenir une cuisson uniforme, tandis que leur enrobage spécifique les maintient croustillantes à l'extérieur et chaudes à cœur plus longtemps.



Idéales pour varier les choix d'accompagnements à sa carte, les frites de patate douce offrent de nombreuses possibilités autour de recettes snacking ou même cuisinées, en jouant sur des associations de saveurs sucrées et salées.

Végans et sans gluten, les Sweet Potato Crispy Fries conviennent au plus grand nombre. De plus, elles se présentent comme une alternative moins calorique et plus faible en matières grasses que les frites traditionnelles.

Pour inspirer les Chefs, Lamb Weston a travaillé en collaboration avec le chef Jeroen van Oijen sur la création de cinq recettes tendance, saines et savoureuses, qui font la part belle au végétal comme l'Aubergine rôtie, tahini, grenade, tomate, menthe, pistache et frites de patates douces.



## La Recette

### Aubergine rôtie, tahini, grenade, tomate, menthe, pistache et frites de patate douce

Griller les aubergines au four en mode grill ou au barbecue, jusqu'à ce que la peau soit noircie.

Recouvrir les aubergines d'un papier aluminium perforé et laisser reposer pendant 10 minutes, afin de pouvoir retirer facilement la peau.

Trancher les tomates et les mixer en une purée grossière.

Mélanger le tahini avec l'ail haché et le jus de citron.

Couper les aubergines en deux dans la longueur, tout en les laissant

maintenues par la couronne et les presser à plat.

Garnir l'intérieur des aubergines de purée de tomates, de tahini, d'huile d'olive et de fleur de sel.

Faire chauffer 5 minutes au four à 180°.

Disposer les aubergines dans une assiette et décorer avec les grains de grenade, les pistaches, la menthe et le cerfeuil.

Frire les Sweet Potato Fries pendant 2 minutes 30 à 175°. Servir avec l'aubergine.

### Ingrédients

1 kg de Sweet Potato Crispy Fries  
Lamb Weston  
10 aubergines  
3 tomates cœur de bœuf  
100 g de tahini  
1 gousse d'ail  
1 càs de jus de citron  
50 ml d'huile d'olive  
Fleur de sel  
100 g de grains de grenade  
100 g de pistaches  
2 brins de menthe fraîche  
Cerfeuil



**Your partner in potatoes**  
[lambweston.eu](http://lambweston.eu)