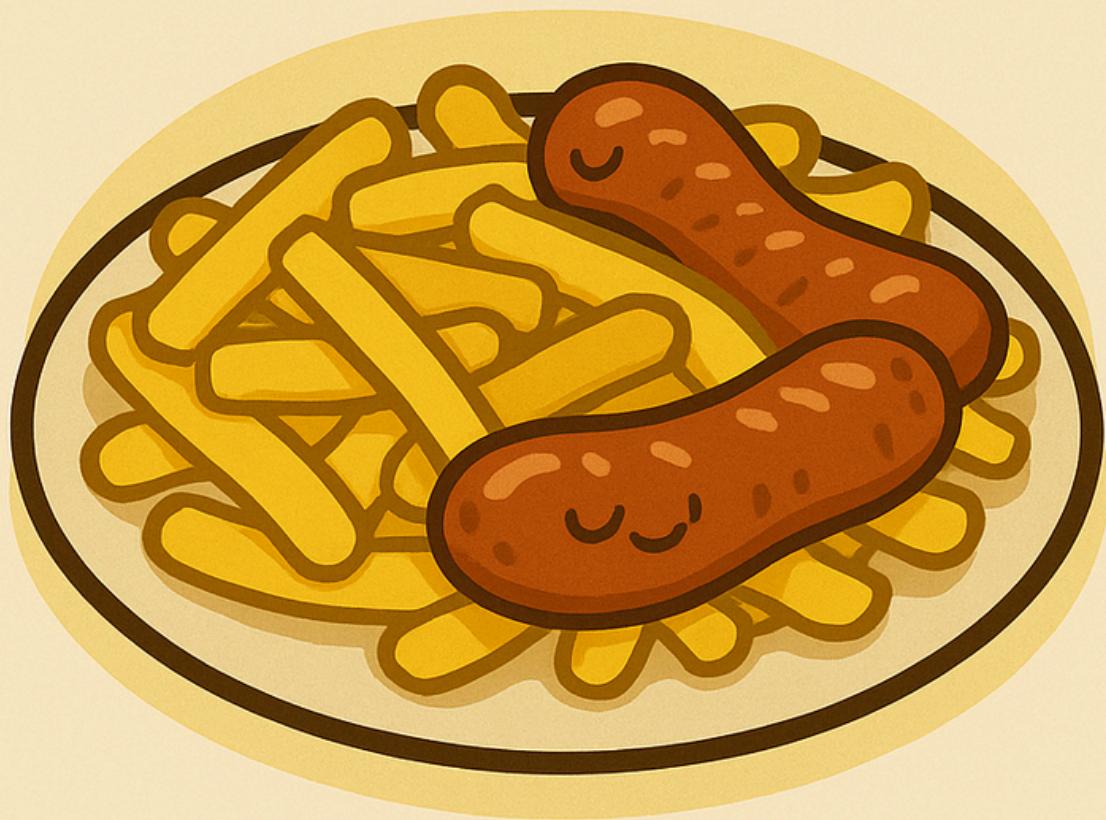


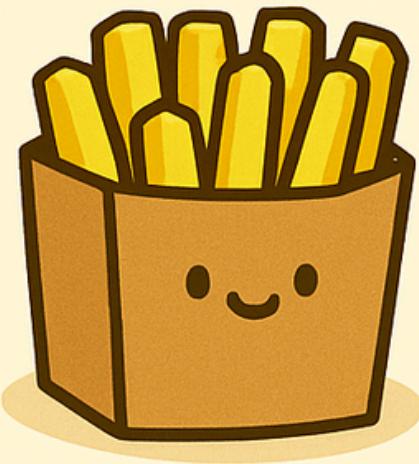
FRITES-MERGUEZ DE LA FLEMME

Pour ceux qui n'ont plus la foi
de cuisiner... mais encore un peu
de courage pour allumer le four.



Le gras fait le reste.
Le croustillant te murmure :
„Laisse-toi aller.“

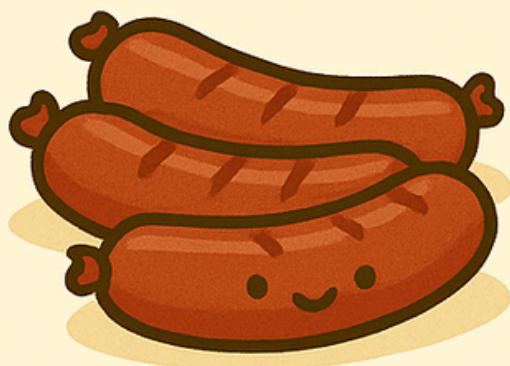
INGRÉDIENTS POUR DES Frites-merguezs de la flemme



**Frites précuites
industrielles**
Elles attendaient
leur moment de gloire.

**Pommes grenailles
déjà cuites**

Parce que les restes,
c'est de l'or en veille.



3 à 4 merguez
Le feu intérieur
du plat.

Et c'est tout.

La flemme n'a besoin de rien d'autre.

Golden Bloom Kitchen™

MERGUEZ FRITES DE LA FLEMME

ÉTAPE 1



Étale des frites surgelées et des pommes de terre déjà cuites sur une plaque.

→ Mets au four à 200°C pendant 15 min.

ÉTAPE 2

ÉTAPE 2

Coupe 3 à 4 merguez en morceaux.



Pas trop petits – elles ont leur caractère.

→ Encore 15 minutes au four.

ÉTAPE 3



Ajoute les merguez sur la plaque, quand les pommes et les frites sont bien dorées.

ÉTAPE 4



Sors la plaque, respire. C'est doré, croustillant, parfumé. Tu as fait simple, et c'est parfait.