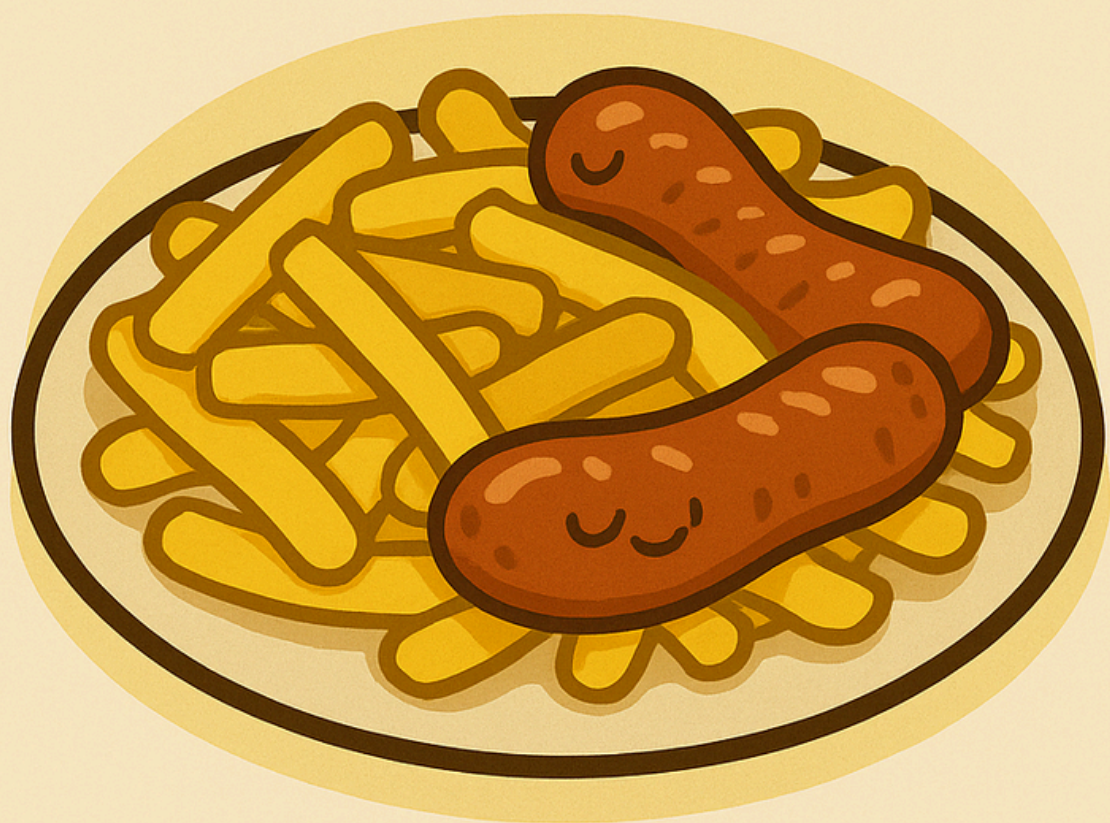


# FRITES-MERGUEZ DE LA FLEMME

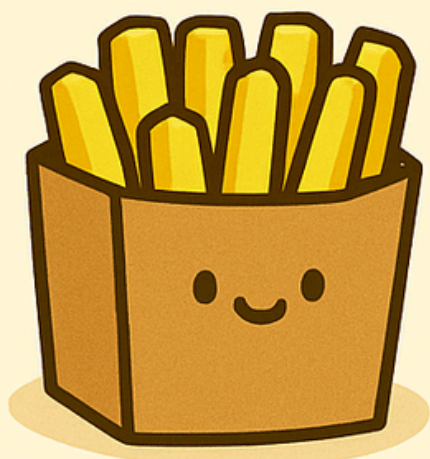
Pour ceux qui n'ont plus la foi  
de cuisiner... mais encore un peu  
de courage pour allumer le four.



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



# INGRÉDIENTS POUR DES Frites-merguezs de la flemme

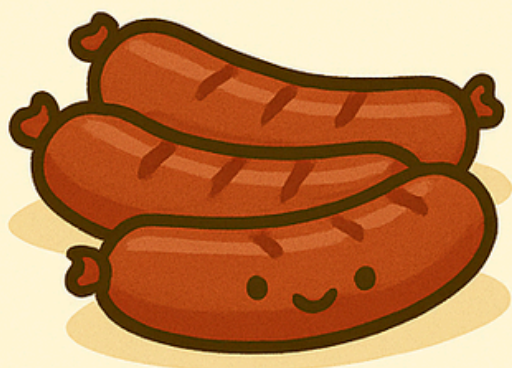


**Frites précuites  
industrielles**

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

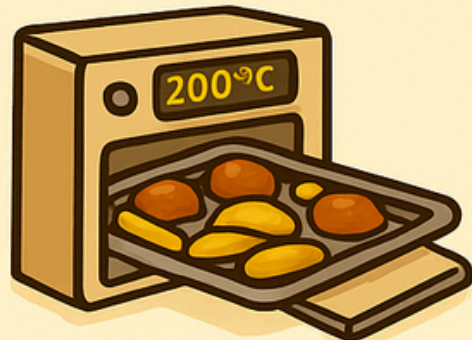
Coupe  
3 à 4  
merguez  
en morceaux.



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.