

Bâtonnets de fromage à la friteuse à air chaud

Ingrédients pour 2 à 3 personnes

1 paquet de 16 fromages éfilochables au cheddar blanc coupés en deux
1/4 de tasse de farine
3 oeufs
2 tasses de chapelure panko
Sel & poivre

Préparation :

Si vous utilisez de l'emmental comme je l'ai fait, coupez les en tronçons avant
Préparez trois assiettes creuses.

Dans la première, déposez la farine.

Dans la deuxième, battre les œufs.

Dans la troisième, la chapelure avec le sel & le poivre

Farinez chaque bâtonnets de fromage en s'assurant de bien les enrober,
trempezles ensuite dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

S'assurer que les bâtonnets sont bien enrobés de chapelure.

Retrempez les bâtonnets dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

Déposez les sur une plaque tapissée de papier cuisson.
Congelez 1 nuit complète

Au moment de la cuisson, préchauffez la friteuse à air chaud à 205°C

Déposez la moitié des bâtonnets dans le contenant de la friteuse à air chaud,
sans les superposer.

Cuire 4 à 5 min, en retournant les bâtonnets à mi-cuisson.

Répéter avec le reste des bâtonnets.