



5 15

## Des bâtonnets de fromage comme au resto

Envie de réaliser des bâtonnets de fromage aussi bons qu'au resto? Facile! Suivez les étapes qui suivent, et c'est dans la poche!

Préparation: 15 minutes • Cuisson: 12 minutes • Quantité: 24 bâtonnets

### Ingrédients

- 180 ml (3/4 de tasse) de chapelure panko
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure nature
- 45 ml (3 c. à soupe) de parmesan râpé
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) de thym haché
- 10 ml (2 c. à thé) d'origan haché
- 125 ml (1/2 tasse) de farine
- 12 fromages effilochables au cheddar blanc (de type Ficello) coupés en deux
- 2 oeufs battus
- 1 litre (4 tasses) d'huile de canola

1



Dans un bol, mélanger les chapelures avec le parmesan, le paprika et les fines herbes. Fariner les morceaux de fromage et secouer.

2



Tremper les morceaux de fromage dans les oeufs battus.

En continuant à utiliser le site, vous acceptez notre [politique de confidentialité et de cookies](#).

4



Dans une friteuse ou dans une grande casserole, chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne 190 °C (375 °F) sur un thermomètre à cuisson. Faire frire quelques bâtonnets de fromage à la fois de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Assécher sur du papier absorbant.

### Idée pour accompagner:



### Sauce tomate au paprika fumé

Dans une casserole, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive à feu moyen. Cuire 1 oignon haché et 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché 1 minute. Ajouter le contenu de 1 boîte de tomates en dés de 540 ml et 15 ml (1 c. à soupe) de paprika fumé. Saler, poivrer et remuer. Laisser mijoter à feu doux-moyen 15 minutes.

En continuant à utiliser le site, vous acceptez notre [politique de confidentialité et de cookies](#).