



Patates cochonnes au fromage et bacon

[30 MIN. ET MOINS](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

1 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de patates pilées nature
- 1 oeuf
- Sel et poivre
- 10 cubes de fromage mozzarella d'un centimètre cube
- 10 tranches de bacon
- 1/2 tasse de chapelure Panko (ou autre type de chapelure de votre choix)
- Huile à friture

Préparation

1. Casser l'oeuf dans les pommes de terre pilées. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
2. Façonner des boulettes avec les patates de la grosseur d'une balle de golf.
3. Insérer, dans le milieu, un cube de fromage. Refermer le trou.
4. Enrouler les boulettes d'une tranche de bacon. Faire tenir avec un cure-dent.
5. Tremper les boulettes dans la Panko. En fait, on veut couvrir avec la chapelure les parties non couvertes par le bacon. Presser la chapelure pour bien faire adhérer.
6. Déposer les boulettes dans l'huile à frire (la meilleure température est 350F) et laisser cuire pendant 1 minute environ ou jusqu'à ce que le bacon soit bien doré.
7. Éponger sur un papier absorbant et servir avec de la crème sûre.