

Bouchées de pommes de terre aux Pringles

RECETTES - ACCOMPAGNEMENTS - LÉGUMES



NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasse de pommes de terre pilées
- 1 oeuf battu
- 3 échalotes coupées finement
- 1 tasse de cheddar fort râpé
- 1/2 tasse de bacon cuit coupé en morceaux
- 200 grammes de fromage cheddar orange coupé en petit cube de 1/2 pouce
- 1 à 2 tasses de croustilles Pringles au ketchup écrasées
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mélanger les pommes de terre, l'oeuf, les échalotes, le fromage râpé et le bacon.
3. Saler et poivrer.
4. Prendre 2 c. table du mélange et façonner des cylindres dans lesquels vous aurez déposé un cube de fromage.
5. Rouler le mélange dans les chips et bien les enrober.
6. Déposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin.
7. Enfourner pendant 25-30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit croustillant.
8. Déguster seul ou avec une trempette au goût.