La croquette 110% Mac & Avo Cheese

12 croquettes

Ingrédients

325 ml de ta recette de mac n’cheese préférée

500 ml de guacamole (voir recette La GUAC de l’avant-match)

325 ml de chapelure

125 ml de farine

2 œufs battus

175 ml de chapelure

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le guacamole avec la chapelure. Façonner des boulettes avec le guacamole et farcir chacune d’entre-elles avec un peu de mac n’cheese.
2. Réfrigérer les boulettes farcies au moins 30 minutes au frigo.
3. Passer chaque boulette dans la farine, puis dans l’œuf et enfin dans la chapelure.

Crédit

Bob le Chef

La croquette 110% Mac & Avo Cheese

4. Cuire dans une friteuse préchauffée à 350°F environ 3 minutes.
5. Servir chaud.