



# Mac 'n' cheese bites à l'airfryer



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

un reste de macaronis au fromage  
1 tasse de farine  
2 œufs (battus)  
2 tasses de chapelure  
1 cuillère à soupe paprika en poudre  
1 cuillère à soupe d'origan séché

## Méthode de préparation

- 1.** Les macaronis au fromage doivent être très froids et figés. Confectionnez-en ± 16 à 20 boulettes. Passez-les successivement dans la farine, les œufs battus et un mélange de chapelure, de paprika et d'origan.
- 2.** Préchauffez l'airfryer à 200 °C. Placez les boulettes côte à côte dans le panier et laissez-les cuire pendant 5 minutes. Vaporisez-les d'un peu d'huile (utilisez une bombe aérosol). Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 4 à 5 minutes.