

Billes de Mozzarella panées

Pour 20 billes

Préparation : 5 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 1 sachet d'une vingtaine de billes de Mozzarella
- 2 œufs
- 1 sachet de chapelure croustifondante
- 50cl d'huile pour friture
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un bol, une assiette, un plat creux et une casserole pour frire.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole.
- Egoutter les billes de mozzarella et bien les sécher dans du papier absorbant.
- Battre les œufs dans un bol, saler et poivrer.
- Mettre la chapelure dans une assiette.
- Préparer un plat creux avec du papier absorbant pour y déposer les billes panées.
- Tremper chaque bille dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Les déposer dans l'huile de friture 5 par 5 en prenant soin de les retourner afin qu'elles dorent bien.
- Au bout de 30 à 40 secondes de cuisson, les retirer et les déposer dans le plat prévu à cet effet.
- Procéder ainsi jusqu'à épuisement !!
- Il est possible de les préparer à l'avance et de les passer au four à 180°C, pendant 5 à 10 min avant dégustation.
- Mettre quelques piques et c'est prêt !

Bon appétit !!!!