

# RECETTE

## Bâtonnets frites de mozzarella



### Ingredients (6p.)

- 250 g de mozzarella
- 50g d farine
- 2 oeufs
- Sel
- 3 pincées de poivre à l'ail
- 90g de chapelure
- Huile de friture



# Bâtonnets frites de mozzarella

## PRÉPARATION

- Égouttez la mozzarella et coupez-la en bâtonnets de 1 cm de largeur.
  - Dans un bol, cassez les oeufs et les battre, ajoutez sel et poivre.
  - Passez les bâtonnets de mozzarella dans la farine, puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure en veillant à bien recouvrir toute la surface pour avoir une belle croûte.
- Astuces :
- Pour plus de goût, vous pouvez rajouter du paprika dans la chapelure ainsi que du basilic séché Ducros.
  - Si vous le souhaitez, pour une meilleure tenue vos bâtonnets durant la cuisson, vous pouvez les mettre au congélateur 30 minutes.
  - Faites chauffer l'huile et une fois qu'elle est bien chaude, frire les bâtonnets des 2 côtés pendant environ 2 mn, le temps d'avoir une belle coloration.
  - Disposez-les ensuite sur du papier absorbant
  - Dégustez aussitôt accompagné de la sauce de votre choix (marinara, ketchup, moutarde, cocktail, etc).

Bon appétit !

Facebook: Ducros Antilles