



Entrées chaudes au fromage
Beignets de mozzarella



25 min	10 min	15 min	0	477
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
beignets de mozzarella**

300 g **Mozzarella**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Chapelure**
50 g **Farine**
50 cl **Huile pour friture**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la mozzarella en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur.
- 2 Égoutter les tranches sur du papier absorbant.
- 3 Dans une assiette creuse, mettre la chapelure.
- 4 Dans une seconde assiette creuse, verser la farine, du sel et du poivre. Mélanger.
- 5 Dans une troisième assiette creuse, battre les œufs à l'aide d'une fourchette.

Étape 2

Cuisson des beignets et dressage

- 1 Paner chaque tranche de mozzarella dans la farine, l'œuf, et la chapelure. Remettre dans l'œuf une seconde fois et terminer à nouveau dans la chapelure.
- 2 Faire chauffer un bon fond d'huile dans la poêle.
- 3 Pour vérifier la température de l'huile, plonger un petit morceau de pain. S'il grésille, l'huile est assez chaude.
- 4 Frire les beignets de mozzarella, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Une fois cuits, les sortir à l'aide d'un écumoire et les

5 égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.

6 Déguster immédiatement.