

Mozzarella sticks, chapelure sésame & sarrasin.



4 pers.



20 min



20 min



Un vin rouge léger porté sur le fruit, style

Cinsault du Languedoc.



INGRÉDIENTS.

250g de mozzarella
75g de farine
65g de chapelure panko
2 c. à soupe de graines
de sésame
2 c. à soupe de graines
de sarrasin
1 oeuf
Sel & poivre
Huile de friture

PRÉPARATION.

1. Coupez la mozzarella en bâtonnets.
2. Préparez un premier contenant avec l'oeuf battu, un deuxième avec la farine et un dernier avec le mélange graines de sésame, sarrasin et chapelure panko, sans oublier d'assaisonner le tout.
3. Passez les bâtonnets de mozzarella successivement dans la farine, l'oeuf battu puis la chapelure.
4. Faites chauffer l'huile à feu moyen et plongez-y les batonnets jusqu'à obtenir une belle coloration.
5. Déposez-les sur une assiette tapissée de papier absorbant et salez-les.
6. Servez sans attendre !

Inspiration : Bretons en Cuisine

ET APRÈS?.

A l'apéritif, en entrée... servez ces sticks de mozzarella avec une sauce tomate, une sauce aux poivrons rouges ou une sauce barbecue.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS