Boules de mozzarella frites avec sauce tomate

Les ingrédients rappellent ceux de la salade caprese, une entrée classique. Mais dans cette recette, la mozzarella est préparée tout autrement.

Quand on évoque les mots «pané» et «frit», on pense à quelque chose de bon. Pourtant, aujourd'hui ce ne seront ni nuggets de poulet ni sticks de poisson faites maison qui finiront dans l'assiette, mais des boulettes de mozzarella panées.

Et une chose est sûre: lorsqu'on pique une de ces boules dorées sur une fourchette et que du fromage s'en écoule, tous les amateurs de fromage auront l'eau à la bouche. Et comme accompagnement, une bonne sauce tomate fraîche. Bon appétit!

Mozzarella

- Env. 500 g de mozzarella ou mozzarella de bufflonne
- 4 œufs
- 250 g de panure
- 100 g de farine fleur
- Sel, poivre
- Env. 5 à 6 dl d'huile de tournesol

Sauce tomate

- 800 g de tomates coupées en dés
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3 poignées de feuilles de basilic frais, hachées
- 1 à 2 oignons rouges, émincés
- Un peu d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Mélangez bien tous les ingrédients de la sauce, assaisonnez-la et réservez-la.
2. Si les mozzarellas sont grandes, coupez les boules en bouchées d'environ 25 g.
3. Battez les œufs dans une jatte et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Puis mettez la farine et la panure dans des jattes séparées. Astuce: ne versez pas la quantité totale de farine et de panure dans les jattes, mais rajoutez-en peu à peu.
4. Egouttez bien les boules de mozzarella, tournez-les dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans la panure. Tournez encore une fois les boules dans l'œuf, puis dans la panure.
5. Réchauffez l'huile de tournesol dans une poêle, posez avec précaution les boules dans l'huile, puis dorez-les pendant environ 5 minutes.
6. Posez un papier de ménage sur une assiette pour épongez l'huile des boules.
7. Servez les boules de mozzarella panées avec la sauce.

Temps de préparation: environ 45 minutes



Barone Montalto Grillo Sicilia DOC

Robe jaune paille claire. Nez rafraîchissant de fruits tropicaux et d'agrumes. Bouche moyennement pleine à pleine avec une belle minéralité. Finale persistante.

Voir dans le weinshop