

STICKS DE MOZZARELLA À LA CHAPELURE DE BRETZELS

Temps de préparation : 20 min.

Nombre de personnes : 5 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 1 mozzarella spéciale cuisson
- 1 oeuf
- 40 g de farine
- 40 g de chapelure de Bretzels Boehli
- 1 L d'huile de friture

Préparation :

- Découper la mozzarella en bâtonnets réguliers et les éponger avec du papier absorbant.
- Battre l'œuf dans un bol et réserver.
- Tremper les bâtonnets de mozzarella dans la farine, puis dans l'œuf battu et pour finir les rouler généreusement dans la chapelure de Bretzels.
- Répéter l'opération pour obtenir des sticks de mozzarella bien croustillants.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse ou une friteuse.
- Quand l'huile est chaude, y plonger les sticks de mozzarella et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie couleur dorée et qu'ils deviennent croustillants.
- Déposer les bâtonnets sur du papier absorbant, saler, poivrer et servir.

Facile, rapide et gourmand, bon appétit !

14 rue des Genêts, 67110 GUNDERSHOFFEN FRANCE

- boutique@boehli.fr - www.boehli-shop.fr