

# MOZZARELLA CROUSTILLANTE

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

4 personnes:

250 gr de mozzarella.

8 tranches de pain de mie.

2 œufs.

2 cs de lait.

un peu de farine.

huile pour friture

sel, poivre.

1. ôtez la croûte du pain de mie, coupez les tranches en deux. Coupez la mozzarella en tranches de la même taille que celles du pain de mie.
2. Bien les égoutter sur du papier absorbant.
3. Mettre les tranches de mozzarella entre deux tranches de pain de mie et bien aplatir ces petits sandwichs. les passer dans la farine, humidifiez les bords avec un peu d'eau pour les souder.
4. Les passer ensuite dans les œufs battus avec le lait et 1 pincée de sel et poivre.
5. plongez en plusieurs fournées dans un bain de friture chaud retirez lorsque les 2 côtés sont bien dorés
6. Égouttez sur du papier absorbant.
7. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte.

