



## Mozzarella panée

### Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 boules de mozzarella
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- huile de tournesol
- sel et poivre

### Préparation

- Bien égoutter les deux boules de mozzarella et les couper en tranches.
- Tremper successivement vos tranches de mozzarella dans la farine puis dans les œufs battus (salé et poivré) et pour finir dans la chapelure.
- Faire bien chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer quelques secondes la mozzarella. (Très important que l'huile soit bien chaude pour éviter que le fromage ne fonde).
- Les égoutter sur du papier absorbant.
- Déguster bien chaud !