

Toasts de Mozzarella Panés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| - MOZZARELLA | 1 boule |
| - PAIN | 6 tranches (Pain Jacquet) |
| - FARINE | 1-2 c à soupe |
| - OEUF(S) | 1-2 |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - HUILE DE TOURNESOL | pour la cuisson |

Recette:

- Egouttez puis épongez la boule de mozzarella. Taillez-la en tranches.
- Etalez 3 tranches de pain Jacquet sur lesquelles vous déposez de la mozzarella. Poivrez.
- Recouvrez des 3 autres tranches de pain.
- Aplatissez avec la paume de votre main des 2 côtés.
- Découpez-les en 4.
- Dans 3 récipients creux, déposez respectivement de la farine dans le 1^{er}, les œufs fouettés salés et poivrés dans le 2^{ème} et enfin la chapelure dans le 3^{ème}.
- Passez chaque toast successivement dans la farine puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Réservez.
- Au moment de servir, faites chauffer l'huile de tournesol (ou huile pour friteuse).
- Faites-y frire les toasts au moins 1 minute sur chaque face.
- Epongez sur du papier absorbant puis servez en les salant un peu.



Variante:

La mozzarella peut être agrémentée d'olives, de tomates confites, de basilic ou encore d'origan selon votre goût.