

Billes de mozzarella panées, comme des Tapas !

Je ne suis généralement pas fan de la friture... Je trouve que l'huile de friture sent vraiment trop mauvais, alors je n'ose jamais en faire chez moi de peur que l'odeur reste des jours et des jours imprégnée dans les murs... Et puis, avouons que les recettes frites sont rarement très diététiques... Mais depuis que je suis allée à **Barcelone** et qu'avec le Doudou nous avons dégusté des **Tapas** à se taper le c... par terre, il me tardait de refaire une recette typique de là-bas, et par la même occasion, de faire une entorse à mon 'dégoût' concernant l'huile de friture !

Bon, il ne faut pas se leurrer, ces **billes de mozzarella frites** ne sont pas diététiques... Ca c'est une certitude... Mais pas la peine d'en manger trente d'un coup je vous dirais ! Ces **petites billes de mozzarella panées** se dégustent en **apéritif**, plantées dans des pics, ou vous pouvez aussi les mettre directement dans une salade de tomates et basilic, et vous verrez, au final, vous n'en mangerez que trois ou quatre, pas de quoi affoler au plus haut point votre balance donc ! (On se rassure comme on peut vous voyez) 😊

Pour cette recette, j'ai acheté un sachet de minis **boules de mozzarella**, on en trouve assez facilement maintenant, mais si vous n'en avez pas près de chez vous, vous pouvez aussi utiliser de la mozzarella coupée en morceaux.



Préparation : 15 min

Cuisson : 2x1min

Ingrédients pour 6 personnes :

1 sachet de minis boules de mozzarella (une vingtaine de minis boules)

1 œuf entier

70 g de chapelure

70 g de farine

De l'huile de friture

Du sel et du poivre



Préparation :

1. Préparez tout d'abord 3 grands bols : dans le premier, versez la farine, dans le second, battez l'oeuf avec le sel et le poivre, dans le troisième, versez la chapelure.
2. Égouttez ensuite les billes de mozzarella et séchez-les en les tamponnant avec un essuie-tout.
3. Trempez chaque boule dans la farine, puis dans l'oeuf, et dans la chapelure, puis à nouveau dans l'oeuf et enfin dans la chapelure. Il est conseillé de paner 2 fois pour que la panure recouvre bien l'intégralité des billes, cela permet d'éviter que la mozzarella ne s'échappe au moment de la cuisson.
4. Faites chauffer l'huile de friture dans une grande sauteuse. Quand l'huile est chaude, plonger-y les billes de mozzarella panées et laissez-les frire pendant 1 minute, en les retournant et en les arrosant d'huile en permanence. Vous pouvez le faire en deux fois, pour éviter d'avoir trop de billes en même temps dans votre sauteuse.
5. Récupérez-les ensuite très rapidement à l'aide d'un écumoire, et déposez-les sur des feuilles d'essuie-tout pour les égoutter. Puis servez-les bien chaudes en les piquant sur des brochettes si vous le souhaitez.

Le petit conseil de Nadoo : Pour vérifier que l'huile est bien chaude, mon Doudou m'a appris qu'on pouvait cracher dans l'huile et si l'huile crépite longuement, c'est qu'elle est bien chaude. Merci Doudou pour l'info, mais je vous rassure tout de suite, je me suis contentée de verser une goutte d'eau du robinet pour faire le test... Enfin pour info, vous pouvez paner la mozzarella à l'avance et frire les minis boules au dernier moment.