



Bâtonnets de fromage

PORTIONS

12 bâtonnets

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

3 minutes

Ils se concoctent à l'avance et sont un succès garanti auprès des enfants!

Ingrédients

- 200 g de mozzarella
- 80 ml (1/3 de tasse) de farine
- 2 oeufs
- 250 ml (1 tasse) de chapelure italienne
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola

Préparation

- 1 Si désiré, préparer la trempette marinara (voir recette ci-dessous).
- 2 Couper la mozzarella en 12 bâtonnets de 8 cm x 1 cm x 1 cm (3 1/4 po x 1/2 po x 1/2 po).
- 3 Préparer trois assiettes creuses. Dans la première, verser la farine. Dans la deuxième, battre les oeufs. Dans la troisième, verser la chapelure.
- 4 Fariner les bâtonnets de fromage et secouer. Tremper dans les oeufs battus, puis enrober de chapelure. Tremper une seconde fois les bâtonnets dans les oeufs battus et dans la chapelure.
- 5 Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire les bâtonnets sur toutes les faces, de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter sur du papier absorbant. Si désiré, servir avec la trempette marinara.

En à-côté:



Trempette marinara

Dans une petite casserole, chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive à feu moyen. Cuire 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché et 1 oignon haché de 1 à 2 minutes. Ajouter 1 boîte de tomates en dés de 540 ml. Saler et poivrer. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de basilic émincé. Servir chaud ou froid.