

750g

Croquettes de mozzarella



30min



Facile



Bon marché

Par Pascale Weeks**750g**

Un apéro qui change. Merci qui ?

Ingrédients

24 pièces

125 g de mozzarella

30 g de beurre demi-sel fondu

1 c. à s. d'herbes de Provence

75 g de chapelure

2 oeufs

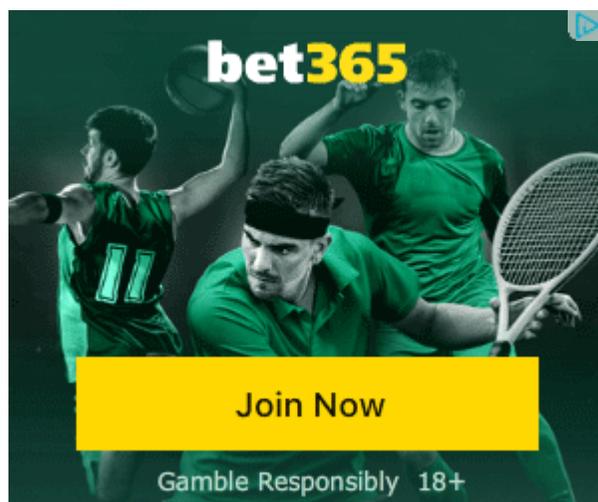
Ketchup pour accompagner

Matériel

Four traditionnel

Plaque de cuisson pour four

Papier cuisson



Préparation



Préparation : **20min**



Cuisson : **10min**



Attente : **1h**

1 Coupez les boules en gros bâtonnets puis laissez dégorger sur une assiette pendant 15 minutes.

2 Versez la farine dans une assiette creuse, ajoutez les herbes de Provence.

3 Passez chaque bâtonnet de mozzarella dans la farine puis tapotez pour retirer l'excédent.

4 Passez les bâtonnets dans les œufs battus

5 Puis dans la chapelure et déposez-les sur une plaque de cuisson anti-adhésive.

6

Réservez au congélateur pendant 1 heure puis badigeonnez de beurre fondu.

7

Faites cuire de 8 à 10 minutes dans un four préchauffé à 190°C ou Th.6. Servez avec du ketchup.

Le conseil de Pascale Weeks

Il est important de réserver les bâtonnets au congélateur afin que le fromage ne fonde pas trop rapidement.