

Bâtonnets de fromage Wonton

- Les bâtonnets de fromage style Wonton sont absolument parfait!



PRÉPARATION
8 MIN

CUISSON
8 MIN

TEMPS TOTAL
16 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale
- 1 gros œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battu
- 4 ficello de mozzarella (coupés en deux) ou 8 morceaux de mozzarella coupés en frites
- 8 enveloppes de Wonton
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce marinara

Préparation :

1. Dans une casserole de fonte, faites chauffer l'huile à 325 °F (160 °C).
2. Dans un petit bol, fouettez l'œuf et l'eau.
3. Badigeonner chaque Wonton avec le mélange d'œufs.
4. Placer un morceau de fromage au centre.
5. Bien refermer l'enveloppe de Wonton.
6. Répéter pour chaque bâtonnet.
7. Faire cuire dans l'huile pour 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré.
8. Transférer dans un bol où vous avez placé un papier essuie-tout.
9. Servir avec la sauce marinara.

“ Ces bâtonnets de fromage enrobés d'un délicieux Wonton croustillants sont absolument parfait...
Miam :)

