

**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

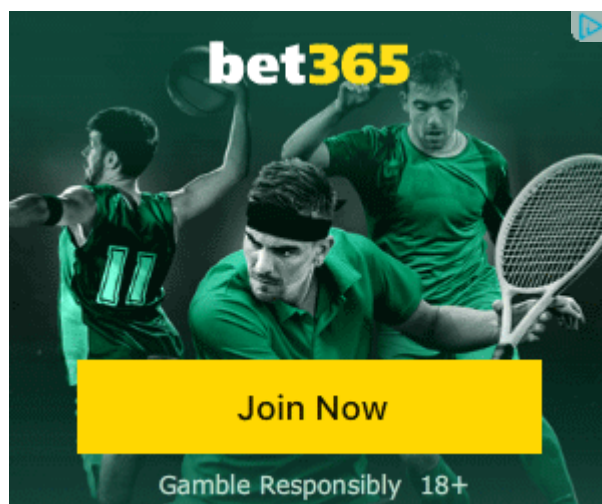
Ketchup pour accompagner

## 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.