

Croquettes de mozzarella

- Les délicieuses croquettes de mozzarella super facile à faire!



Ingrédients :

- 1 tasse et 2/3 (400 ml) de fromage mozzarella en boule
- 2/3 de tasse (150 ml) de farine
- 3 œufs
- 3/4 de tasse (190 ml) de chapelure
- 1 cuillère thé d'épice de chili
- Sel
- Huile de cacahuète (ou huile d'olive, ou autre)

Préparation :

1. Dans un grand sac ziplock, mélanger la farine, le sel et les épices de chili.
2. Dans un petit bol, battez les œufs.
3. Dans un autre sac ziplock, mettez la chapelure.
4. Trempez chacune des boules dans la farine, ensuite dans les œufs, puis finalement dans la chapelure.
5. Dans une poêle, faites chauffer de l'huile et faites frire les croquettes, retournez-les

6. Égouttez sur du papier absorbant.
7. Servir avec une salade et une bonne sauce comme une **salsa maison** ou une **sauce tomate**.

“

Vous cherchez une entrée originale et délicieuse à faire en fin de semaine pour recevoir des amis ou juste pour débiter une soirée cocooning du bon pied? Les croquettes de mozzarella avec une bonne sauce salsa ça va faire la job et c'est très facile à faire!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

