

# Brochettes à la Romaine à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

400 g [Mozzarella di Bufala Campana](#)  
150 g beurre  
8 tranches de pain de ménage rassis  
2 gousses d'ail  
1 dl lait  
sel, poivre

## Préparation

Détaillez le fromage en petites tranches. Assaisonnez-les de sel et de poivre. Puis une égale quantité de tranches de pain de même volume. Enfilez alternativement, jusqu'à épuisement, une tranche de pain, une tranche de fromage. Finissez par une tranche de pain. Serrez bien les éléments entre eux, sans quoi le fromage se répandrait sur la plaque à rôtir. Lorsque les brochettes seront prêtes, déposez-les dans un plat à four d'une telle dimension que les brochettes, reposant transversalement sur chaque bord, soient suspendues. Rôtissez 20 minutes à four chaud (260°). Badigeonnez avec un peu de beurre fondu de temps en temps. Il est possible de rôtir sur un vrai grill. Dans une poêle, rissolez doucement l'ail dans le beurre. Défaites délicatement les brochettes. Déposez-les dans un plat chaud. Nappez-les de beurre fondu à l'ail. Allongez le jus de cuisson avec un peu de lait si nécessaire. Nappez. Servez.

### Une autre recette de cuisine facile à la Mozzarella di Bufala Campana :

- \* [Gâteau de Sainte-Claire – à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Mozzarella en voiture – recette](#)
- \* [Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta – recette](#)
- \* [Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère](#)
- \* [Mozzarella panée frite – recette](#)
- \* [Pizza à la Romaine – à la Mozzarella et au Pecorino – recette](#)
- \* [Pizzettes frites à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Pizzettes frites à la Napolitaine – Mozza – recette](#)
- \* [Aubergines farcies à la Romaine – à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Aubergines frites à la Sicilienne à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Brioche à la Napolitaine – à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Brochettes à la Romaine à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Croustines à la Napolitaine – à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Gâteau de pommes de terre à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Lasagnes au four pâtissière à la Mozzarella et au Parmesan – recette](#)
- \* [Oeufs poêlés à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Pannequets à la napolitaine, à la Mozzarella – recette](#)
- \* [Pâtes roulées à la napolitaine à Mozzarella et au Pecorino – recette](#)
- \* [Ragout d'abattis au riz à la Mozzarella et au Parmesan Reggiano – recette](#)

\* [Tourte paysanne à la Mozzarella, Ricotta et Caciocavallo – recette](#)

Retrouvez aussi nos astuces pour une excellente [recette à la Mozzarella](#).

**RECETTE MOZZARELLA – recette mozza – [RECETTE MOZZARELLA](#)**