

Mozzarella en voiture



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g [Mozzarella di Bufala Campana](#) d'Italie
ou de la [Burrata](#)

8 tranches de pain

2 oeufs

50 g farine blanche

50 g huile d'olive

sel, poivre

Préparation

Découpez les tranches de pain. Otez-en la croûte. Détaillez le fromage en 4 tranches. Couvrez-en le pain, en prenant garde qu'il ne déborde pas trop. Recouvrez avec les 4 autres tranches de pain. Pressez-les un peu avec la paume de la main. Dans une tasse, versez de l'eau froide, et sur un marbre, la farine. Enfarinez les tranches de pain de toutes les faces, y compris les bords. Serrez-les entre les mains pour bien les coller ensemble. Baignez les côtés dans l'eau froide, ce qui forme une colle qui empêche de fuir durant la cuisson. Rangez le pain dans un plat. Cassez les oeufs dans une terrine. Salez et battez-les. Versez sur les tranches de pain en prenant garde qu'elles aient tout absorbé. Laissez reposer environ 10 minutes, puis retournez délicatement. Laissez encore 10 minutes jusqu'à ce que tout l'oeuf soit bu. Faites frire dans l'huile bouillante 10 minutes. Lorsque les croûtes sont bien dorées des deux côtés, égouttez-les sur une serviette. Rangez sur le plat de service chaud et portez-le à table couvert d'une serviette.