

MOZZARELLA
PANÉE ET
SA SAUCE TOMATE



MOZZARELLA PANÉE ET SA SAUCE TOMATE

Ingrédients pour 4 personnes :

Sauce tomate

- ▶ 2 boîtes de tomates cerises ou grosses tomates
- ► 1 oignon, finement coupé en dés
- ▶ 2 cuillères à café de sucre
- ½ cuillères à café de sel
- ▶ 2 feuilles de laurier
- ▶ 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- ► 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ▶ Poivre, fraîchement moulu

Mozzarella panée

- ▶ 4 mozzarella de 125a
- ▶ 100g de farine de blé
- ▶ 100g de chapelure
- ▶ 2 œufs battus
- ▶ Huile de tournesol
- ► Sel et poivre fraîchement moulus

ASTUCE ELECTROLUX:

Les petites billes de mozzarella sont idéales pour les amuse-gueules et peuvent être trempées dans la sauce tomate, que l'on servira à part, dans un ramequin.

La roquette fraîche accompagne à merveille la mozzarella panée.

Préparation de la sauce tomate :

- Faire suer les oignons avec le sucre dans de l'huile d'olive à feu doux.
- 2 Ajouter les tomates et les épices, ainsi que les feuilles de laurier et le vinaigre.
- 3 Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 30 minutes environ

Préparation de la Mozzarella panée :

- 1 Égoutter la mozzarella ou la sécher avec un torchon de cuisine. Saler et poivrer le fromage.
- 2 La rouler dans la farine de blé, les œufs et la chapelure. La rouler une nouvelle fois dans les œufs et la chapelure afin d'éviter qu'elle s'échappe à la cuisson.
- 5 Faire cuire soigneusement pendant quelques minutes sur les deux côtés.
 - > Cliquer sur les 3 petits traits qui ouvrent le MENU.
 - > Sélectionner « Cuisson assistée ».
 - > Sélectionner « Pommes de terre », puis « Frit à partir de cru », puis « Poêler ».
 - > Comme indiqué par la plaque induction, poser une poêle sur la zone concernée pour commencer à cuisiner.
- 4 Servir avec la sauce tomate.



