

Mozzarella di bufala panée aux amandes & noisettes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 5 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes (en entrée) :

- 1 boule de mozzarella di buffala
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe de poudre de noisettes
- 1 œuf
- 4 tomates
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 12 feuilles de basilic
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Lavez les tomates et coupez-les en rondelles très fines. Disposez les rondelles de tomates dans 4 petites assiettes. Répartissez les feuilles de basilic ciselées sur les tomates. Dans un bol, fouettez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec le vinaigre balsamique. Salez, poivrez. Assaisonnez les tomates avec la vinaigrette.

Dans une assiette creuse, cassez l'œuf. Battez-le à l'aide d'une fourchette, salez et poivrez.

Dans une autre assiette creuse, mélangez la poudre d'amandes et la poudre de noisettes.

Coupez la boule de mozzarella di buffala en 4 tranches épaisses.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.

Trempez chaque tranche de mozzarella dans l'œuf battu puis dans le mélange de noisettes et d'amandes, en veillant à ce que les poudres recouvrent bien la mozzarella.

Déposez ensuite les tranches dans la poêle et faites-les griller pendant 2 à 3 minutes sur chaque face. Elles doivent être dorées à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

Posez une tranche de mozzarella panée dans chaque assiette et servez immédiatement.

www.audalacuisine.com