

Bricks, beignets, feuilletés

Tomate et mozzarella crousti fondante


40 min 30 min 10 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISSON
0
REPOS
284
CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Avec un couteau éminceur, couper les tomates en deux et retirer le pédoncule. Couper les tomates en quartiers avec une assise de manière à les faire tenir à la verticale puis réserver dans une assiette.
- 2 A l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds dans la mie de pain et les réserver sur une assiette.
- 3 Découper la boule de mozzarella en tranches pour faire des ronds à l'aide de l'emporte pièce.
- 4 Former des sortes de sandwiches en enfermant une tranche de mozzarella entre deux tranches de pain. Réserver sur une assiette.

2 Mozzarella
4 Tomate(s)
4 tranche(s) Pain de mie
1 Roquette
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 Farine
1 Chapelure
1 Huile d'olive
1 Sel
1 Poivre
1 Vinaigre balsamique
1 Huile pour friture

Étape 2

Panure des beignets

- 1 Casser les oeufs dans un bol. Ajouter une pincée de sel, du poivre et un filet d'huile d'olive. Battre le mélange à l'aide d'une fourchette.
- 2 Filtrer le mélange à l'aide d'un chinois disposé au dessus d'un bol.
- 3 Passer les sandwiches de mozzarella et pain de mie dans

un bol de farine et tapoter pour retirer l'excédant.

- 4 Tremper ensuite dans les oeufs battus puis dans un bol de chapelure. Renouveler l'opération avec le reste d'ingrédients.
- 5 Réserver les beignets au réfrigérateur pendant quelques minutes avant de les frire afin qu'ils durcissent.

Étape 3

Friture des beignets

- 1 Faire chauffer l'huile de friture à 190°C puis à l'aide d'une écumoire, disposer les beignets dans l'huile chaude.
- 2 Les retourner pour qu'ils soient bien dorés de tout les côtés. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirer les beignets de la friture et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant. Assaisonner de sel.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer des quartiers de tomate à la verticale sur une assiette de service. Dresser les beignets de mozzarella à côté puis ajouter de la roquette assaisonnée d'huile d'olive.
- 2 Verser de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique dans un verre et mélanger à la cuillère. Verser cette sauce sur le plat puis servir.