



Mozzarella Panée

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 Boules de Mozzarella
1 œuf
8càs de chapelure
sel, poivre
1càc de cumin en poudre

Dans une assiette creuse, battre l'œuf.

Dans une autre assiette creuse, mélanger la chapelure et cumin en poudre.

Découper les boules de fromage en 8 tranches épaisses.

Les saler et les poivrer sur 1 face.

Passer les tranches de fromage dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

Faire cuire les tranches dans une poêle avec du beurre et de l'huile d'olive.

Servir aussitôt.