MOZZARELLA PANEE ET GRILLEE

Facile
Préparation: 5 mn
Cuisson: 2 à 3 mn selon l'épaisseur des tranches
Attente: environ 2 heures

Pour 4 personnes:
1 grosse boule de mozzarella buffala coupée en tranches épaisses
75 g de chapelure
2 œufs
Sel, poivre et un peu de piment d'Espelette
Un peu d'une excellente huile d'olive
Quelques fleurs de câpres
8 tranches fines de chorizo doux ou de saucisson napolitain

Poser les tranches de mozzarella sur un papier absorbant pour éliminer le maximum d'humidité.
Battre les œufs en omelette dans une assiette creuse.
Mettre la chapelure dans une autre assiette.
Saupoudrer les 2 faces des tranches de mozzarella d'un peu de sel et de piment d'Espelette, les passer rapidement dans les œufs battus puis dans la chapelure pour qu'elles soient enrobées de tous côtés.
Poser les tranches sur un plat sans qu'elles ne se touchent et laisser au minimum 2 heures au réfrigérateur.
Chauffer assez fort un grill ou une grande poêle épaisse (qui jouera le rôle de plancha) et mettre les tranches à griller rapidement sans attendre qu'elles fondent. En même temps que les tranches de mozzarella, poser les rondelles de chorizo dans la poêle et les faire griller aussi.
Servir sur un lit de salade en versant un filet d'huile d'olive et en ajoutant quelques câpres.