

N°9



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Italiennes dauphines



Recette extraite de l'ouvrage *Les petits diers de Xavier*, de Xavier Anthony-Blesh.
© Marabout, 2005. Photographie de Francis Waldman.

NICOLAS

Préparation : 5 min

Pour 2 personnes

**1 sachet de petites boules de mozzarella | 1 mug de chapelure
2 œufs | Tabasco | sel, poivre | 2 cuillères à soupe d'huile**

Égouttez la mozzarella, battez les œufs avec le sel, le poivre et quelques gouttes de Tabasco. Disposez la chapelure dans une assiette creuse.

Trempez les boules de mozzarella dans les œufs, puis roulez-les dans la chapelure, en formant des boulettes.

Faites cuire à feu moyen dans une poêle avec l'huile. Retournez-les régulièrement afin qu'elles soient bien dorées sur toutes les faces.

“Ça ressemble à des pommes dauphines, mais avec du fromage en plus. Mon neveu en raffole et c'est le meilleur moyen de lui faire avaler du fromage !”

- Nez : de miel, d'abricot.
- Bouche : onctueux avec une finale longue.



le conseil de votre caviste :
Corse
Ch. de Rassignani Muscat
de Corse, Vin de Pays de l'île
de Beauté blanc doux

Et aussi :
Champagne Malard brut
Excellence 1^{er} cru