

## *Croquettes de mozza panées au paprika*

### *Pour 25 croquettes*

*25 billes de mozzarella de buffala*

*2 œufs*

*1 bol de farine*

*150 à 200g de panure*

*2 cuil à café de paprika*

Egouttez les billes de mozzarella. Fouettez les œufs dans un bol, versez la panure mélangée au paprika et la farine dans deux autres bols.

Faites chauffer un fond d'huile dans une poêle ou une sauteuse.

Passez les billes de mozza dans la farine, puis dans l'œuf et dans la panure au paprika avant de les repasser une deuxième fois dans l'œuf et dans la panure.

Faites dorer les croquettes dans l'huile chaude, vous pouvez aussi les plonger quelques instant dans un bain de friture. Déposez-les ensuite sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.

Ces croquettes peuvent se préparer à l'avance, vous pourrez les repasser quelques instants à la poêle pour leur redonner du croustillant.