



# Friture de moules et salsa italienne



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

20 moules (cuites, sans coquille)  
1 tasse de farine  
1 œuf (battu)  
1 tasse de panko  
12 tomates cerises (en petits cubes)  
1/4 oignon rouge (émincé)  
basilic (finement ciselées)  
50 grammes copeaux de parmesan  
1 tiret d'huile d'olive  
1 citron (le zeste râpé)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien les moules cuites. Une à une, passez-les successivement dans la farine, l'œuf et le panko. Laissez-les prendre au réfrigérateur.
- 2.** Dans un bol, mélangez les cubes de tomates cerises, l'oignon émincé, le basilic ciselé, les copeaux de parmesan, l'huile d'olive, le zeste de citron, le sel et le poivre.
- 3.** Faites frire les moules panées environ 1 minute à 180 °C, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant. Enfilez-les sur les bâtonnets en bois.
- 4.** Accompagnez-les de salsa italienne.