

## **Bouchées de moules et de tomates séchées**

### **Ingrédients:**

300g moules (moules chair)

et 1 vase de tomates séchées « Mytilinia Gi »

Pâte pour frire (kourkouti) : 2 verres à eau de la farine pour tous les usages et un verre et demi d'eau

250g gruyère

farine pour tous les usages

huile pour la friture

### **Préparation:**

Nous saupoudrons à la farine le moules et les tomates séchées.

Nous mélangeons le fromage à la pâte (kourkouti).

Il faut chauffer l'huile d'olive à haute température.

Avec un cure-dent ou une brochette ou une fourchette, nous immergeons les moules et les tomates dans la pâte puis dans la casserole.

Nous faisons frire jusqu'à ce que la pâte se gonfle et fait une croûte rouge croquante.

Sur un plat, nous plaçons une serviette en papier pour absorber l'excès d'huile quand vous sortez les tomates.

Καλή όρεξη. !!!