

Bocconcinis frits et chutney épicé aux tomates et à l'ail

Chutney:

- 8 gousses d'ail pelées et hachées finement
- 1 po de gingembre frais pelé râpé finement
- 1/2 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1/4 tasse de sucre
- 2 c. à thé d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1/4 c. à thé de poivre de cayenne
- 1 (15 oz) canne de tomates en dés

Bocconcinis frits:

- 16 (1 po de diamètre) bocconcinis
- 2 tasses de farine tout usage
- 3 gros oeufs
- 3 tasses de chapelure à l'italienne
- 4 tasses d'huile végétale ou d'arachide pour la friture

Pour le chutney: Mélanger l'ail, le gingembre, le sel, le vinaigre de vin rouge, le sucre, l'huile d'olive, le cumin et le poivre de cayenne et les tomates dans un chaudron. Porter à ébullition, réduire le feu et faire mijoter 45 minutes ou jusqu'à évaporation du liquide. Rajouter du sel au goût. Laisser refroidir le chutney à la température pièce.

Pour les bocconcinis frits: Égoutter les bocconcinis dans un passoire. Les déposer ensuite sur du papier absorbant. Réfrigérer pendant 2 heures à découvert ou jusqu'à ce qu'ils soient complètement égouttés.

Prendre 3 bols. Dans le premier, y mettre la farine, dans le second, les oeufs battus et dans le dernier, la chapelure. Rouler un bocconcini dans la farine, ensuite, dans les oeufs et pour terminer, dans la chapelure. Répéter cette opération 2 fois. Faire cette méthode pour chaque bocconcini.

Mettre 3 po d'huile dans une grande poêle à frire. La chauffer au maximum. Lorsque l'huile est bien chaude, y déposer les bocconcinis. Frire de 20 à 30 secondes en les retournant avec précaution. Surveiller la cuisson de prêt car les bocconcinis peuvent fendre s'ils sont trop chauds.

Les égoutter sur du papier absorbant.

Servir avec le chutney de tomates.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Tracey's Culinary Adventures](#))