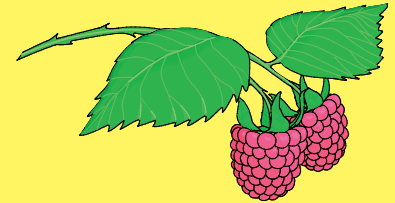




Recette n° 6

## LES BRIQUETS DE PLEUROTÉS À LA LAMBIC

250 g de pleurotes,  
25 g de cerfeuil,  
100 g de farine,  
1 bouteille de Lambic framboise,  
Huile, sel, poivre,  
2 œufs,  
1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise,  
30 g de framboises fraîches ou surgelées.



- Blanchir les pleurotes pendant quelques secondes dans l'eau bouillante salée. Égouttez.
- Assaisonnez et versez 2 cuillères à soupe d'huile sur les pleurotes et le cerfeuil haché.
- Laissez macérer pendant 1 heure.
- Préparez une pâte à frire avec la farine et 2 dl de bière Lambic, 1 cuillère à café d'huile, une pincée de sel.
- Laissez reposer cette composition dans un endroit chaud.
- Au moment de servir, montez les 2 blancs d'œufs en neige ferme et mélangez-les délicatement à la pâte à frire.
- Trempez les pleurotes un à un dans cette pâte et laissez tomber dans une graisse chaude (160°).
- Retournez les briquets à mi-cuisson, égouttez-les et épongez sur du papier essuie-tout.
- Dressez sur une serviette et servez avec une mayonnaise additionnée de framboises concassées et montée au vinaigre de framboise.