



Recette n° 16

PLEUROTÉS PANÉS

350 g de pleurotes entiers,
2 blancs d'œufs,
Chapelure,
50 gr de beurre,
Poivre, sel, ail et persil.

- Plongez les chapeaux dans le blanc d'œuf.
- Salez, poivrez et saupoudrez de chapelure.
- Faites frire les pleurotes panés dans le beurre pendant 10 min.
- Servez les champignons garnis d'ail et de persil avec du pain français.

