

CHAMPIGNONS DE PARIS PANES

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **500 g de petits champignons de Paris**
- **3 œufs**
- **de la chapelure**
- **de l'huile de friture**
- **sel, poivre.**

Etapes de préparation

1. Nettoyez les champignons de Paris à l'aide d'un torchon propre pour ôter toute trace de terre.
2. Cassez les œufs dans une assiette creuse, salez, poivrez et fouettez à la fourchette. Versez de la chapelure dans une deuxième assiette creuse.
3. Mettez l'huile de friture à chauffer.
4. Pendant ce temps, trempez les champignons dans les œufs puis roulez-les dans la chapelure.
5. Faites frire les champignons quelques min dans l'huile chaude puis égouttez-les et placez-les sur du papier absorbant. Dégustez bien chaud.

