CHAMPIGNONS PANES ?

NIVEAU	TEMPS DE PREPARATION	POUR
Moyen	**15 minutes**	**2 personnes**

Les ingrédients

1 barquette de champignons

2 œufs

150 grammes de farine

200 grammes de chapelure

de l'huile pour la cuisson

© Crédits Photos – Canva

LES ÉTAPES

Nettoyer les champignons avec un torchon sec.

Préparer une assiette contenant les œufs battus salés et poivrés, une assiette contenant la farine et une assiette contenant la chapelure.

Passer les champignons entiers dans la farine puis les œufs battus puis la chapelure. Les champignons doivent être bien recouverts, renouveler l'opération si nécessaire.

Dans une poêle faire chauffer un fond d'huile. Quand l'huile est chaude, cuire les champignons de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir avec une salade ou en apéritif ?