

Champignons Panés et sa Mayonnaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 500g |
| - OEUF(S) | 2 petits |
| - CHAPELURE | |
| - BEURRE AUX FINES HERBES | 3 noix |
| - MAYONNAISE | maison (voir DI-199) |
| - ROQUETTE (SALADE) | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez les pieds des champignons et détaillez-les en 4.
- Fouettez les œufs dans un grand plat. Salez et poivrez.
- Placez les dés de champignons et enrobez-les délicatement de l'œuf battu.
- Dans un grand Tupperware, placez la chapelure. Ajoutez les champignons enrobés d'œufs. Fermez le Tupperware et secouez.
- Confectionnez la mayonnaise maison comme indiqué à la recette DI-199.
- Faites chauffer une grand poêle avec du beurre de cuisson.
- Ajoutez alors les champignons panés puis un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Remuez de temps en temps afin de bien cuire toute la chapelure.
- En fin de cuisson, ajoutez le beurre aux fines herbes et remuez pour enrober les champignons.
- Servez sur un lit de roquette accompagné de mayonnaise maison.