



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Croustillants de champignons

mozzarella et basilic



Ingrédients

- 150 g de champignons de Paris, en petits morceaux en conserve
- 50 g de fromage râpé
- 2 œufs
- 4 tranches de pain de mie trempées dans le lait
- 1 et ½ verre de lait
- 3 c. à c. de farine
- ½ c. à c. d'origan
- ½ bouquet de basilic
- sel et poivre
- Huile pour la friture
- 120 g de farine
- 100 g de chapelure
- 2 œufs battus

Préparation

Egouttez bien les champignons.
Déposez les champignons sur un torchon propre afin d'enlever un maximum d'eau.
Dans un saladier, mélangez, les champignons, la mozzarella, le pain trempé puis essoré, la farine, les oeufs, l'origan et le basilic.
Salez et poivrez.
Mélangez le tout et formez des boulettes.
Passez successivement les boulettes dans les oeufs et la chapelure.
Faites chauffer l'huile dans une poêle et une fois l'huile chaude, faites frire les boulettes.
Dégustez chauds en apéritif ou en entrée avec une salade !



4 pers.



Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

