

Coulemelles panées

Une recette facile, qui m'a réconcilié avec les Coulemelles (Chevaliers bagués).

Préparer trois assiettes contenant de la farine, un oeuf battu à la fourchette et de la chapelure. Pour deux personnes, deux belles têtes de Coulemelles juste ouvertes peuvent suffire.

Séparer les pieds des chapeaux, frotter légèrement les chapeaux pour faire tomber les squames, couper les têtes en quatre et enlever le bout corné coté pied.

Paner vos morceaux, farine, oeuf, chapelure (si vos champignons sont trop secs on peut passer les morceaux au préalable dans du lait).

Faire chauffer dans une grande poêle la matière grasse de votre choix, beurre, huile etc..

A feu moyen doux, faire dorer vos triangles de champignons panés (chaque morceau doit être à plat sur le fond de la poêle).

Saler poivrer pendant la cuisson. Ne pas surcuire.

Pour ceux qui aiment une pointe d'acidité quelques gouttes de citron avant de servir.

Cette recette, gourmande en matière grasse, non agressive, conserve le goût de noisette de la Coulemelle et les champignons restent parfaitement tendres, ce qui n'est pas souvent le cas en fricassée.

A vos fourneaux, bon appétit.

Daniel.

Macrolepiota procera (Coulemelle)

