

Beignets de Coulemelles

Le Chevalier bagué ou Coulemelle (*Lépiota procera*) est un champignon qui se prête bien à la panure ou aux beignets.

Préparation de la pâte pour deux ou trois personnes : dans un grand bol 75 grammes de farine, un oeuf, bien mélanger à la spatule et détendre progressivement avec un peu d'eau et de lait, jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu plus ferme qu'une pâte à crêpes, (plus il y aura en proportion d'eau, plus les beignets seront légers).

Rajouter une bonne cuillère à café de levure chimique, un peu de sel, bien mélanger à nouveau et laisser reposer au moins une heure.

Couper les chapeaux des champignons en morceaux pas trop gros (s'ils sortent du congélateur, bien sécher les morceaux).

Si vous n'avez pas de friteuse, utiliser une poêle un peu profonde et chauffer 0,5 à 1 centimètre d'huile de pépins de raisins.

Mélanger vos morceaux de Coulemelle dans la pâte, pour bien les enrober et plonger-les, un à un, sans qu'ils se touchent, dans l'huile bien chaude, les retourner pour les dorer des deux côtés. Réserver les beignets dans une assiette au four à 70 °pour les maintenir au chaud .

Faites autant de tournées que nécessaire.

Ces beignets accompagnent très bien des filets de poisson avec une sauce à la crème et au citron.

Accord vin: un blanc sec pouilly fumé, mâcon village, petit chablis.

Bon appétit. Daniel..

Macrolepiota procera (Coulemelle)

