

BEIGNETS AUX BOLETS

Parer les bolets, les couper en rondelles, les mettre tremper dans du lait 1 heure.

Egoutter et sécher sur papier ménage.

Saler, poivrer, enfariner, ajouter un jaune d'oeuf, mélanger.

Façonner en beignets de 1 cm d'épaisseur et paner.

Frire dans le beurre à la poêle 5 minutes de chaque côté.