

COULEMELLES

(lépiotes élevées)

Je vous propose trois petites recettes très simple



Coulemelles panées :

Il vous faudra des chapeaux bien ouverts (bien plats),
Les tremper dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin
dans la chapelure,
Les cuire dans une poêle huilée,
Parsemer d'ail et de persil,

Coulemelles en pizza :

Il vous faudra des chapeaux très grands et bien plats,
Poser le ou les chapeaux à l'envers (lamelles vers le
haut) sur une feuille de papier sulfurisé,
Badigeonner de sauce tomate, puis agrémentez à votre
goût (dés de jambon, fromage,,,),
Faites cuire au four, comme une pizza !!!!!



Coulemelles farcies :

Il vous faudra des petits chapeaux fermés(en
boules),
Préparer une farce(comme pour des tomates), les
farcir, les disposer dans un plat allant au four,
Un filet d'huile d'olive et au four !!!!!

Bon appetit !!!!!!!