

Fritto misto



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les champignons :

1kg de champignons (champignons de Paris, cèpes oronge, lentins de chêne, coulemelles, lactaires....)

NB : certains champignons comme les morilles, chanterelles et les girolles ne se prêtent pas à cette préparation.

Pour la pâte à beignets :

180g de Maïzena, 180g de farine, 40g de poudre à lever, 360g d'eau

Huile de friture, sel

Les champignons :

Trier, nettoyer, laver et sécher les champignons.

Les couper en tranches ou en morceaux suivant leur forme.

La pâte à beignet :

Mélanger tous les ingrédients.

Finition :

Faire chauffer la friteuse à 180°.

Tremper les morceaux de champignon dans la pâte à beignet puis les plonger dans l'huile bouillante.

Continuer la cuisson en remuant les champignons dans la friteuse pour que tous les côtés soient dorés et croustillant.

Egoutter sur un papier absorbant.

Saler et déguster du bout des doigts.