

---

# Coulemelles panées à la coriandre

---

## INGREDIENTS

- 6 chapeaux de coulemelle
- Chapelure • un œuf
- Huile
- Une cuillère à café de coriandre moulue
- Jus d'un 1/2 citron
- Fleur de sel

## RECETTE

Battre l'œuf dans une 1ère assiette creuse.

Mélanger la panure et les graines de coriandre moulue dans une 2ème assiette.

Mettre l'huile à chauffer dans une poêle.

Tremper successivement chaque chapeau de coulemelle dans l'œuf puis dans la panure.

Déposer dans la poêle bien chaude pour saisir une minute sur chaque face.

Assaisonner de fleur de sel

Déguster tiède arrosé d'un filet de citron !