

Aubergine frite au parmesan



Ingrédients :

- 1 belle aubergine
- 1 petit verre à moutarde de parmesan râpé
- 1 petit verre à moutarde de poudre d'amande
- 1 œuf
- Sel au goût
- Huile de friture

Les étapes

Laver et couper l'aubergine en tranche dans la longueur, sur une épaisseur d'environ 1 cm. Cuire l'aubergine 12 à 15 mn à la vapeur afin qu'elle soit bien tendre.

Râper le parmesan environ un petit verre à moutarde.

Mettre la même mesure de poudre d'amande avec le parmesan dans un saladier et mélanger.

Saler le mélange au goût. Ne pas oublier que les tranches d'aubergines ne sont pas salées.

Dans un bol battre un œuf avec une fourchette, passer les tranches d'aubergine recto verso dans l'œuf ; puis dans le mélange parmesan/amandes.

Déposer les tranches dans la graisse chaude jusqu'à ce qu'elles dorent bien d'un côté. Les retourner de l'autre côté pour qu'elles dorent également. Servir cette aubergine frite au parmesan bien chaude avec une salade verte.

Source : <https://latendresseencuisine.com/aubergine-frite-au-parmesan>