

AUBERGINES FRITES



Ingrédients:

- aubergines
- Citron
- 2 branches de persil (plat de préférence)
- 1 petite gousse d'ail
- Huile d'olive pour la friture

Les étapes

Epluchez les aubergines en laissant des bandes de peau et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Saupoudrez de sel et laissez dégorger pendant 15 à 30 mn.

Pendant ce temps, mélangez le jus de citron avec le persil et l'ail finement hachés. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Rincez les aubergines à l'eau et essuyez les avec du papier absorbant. Plongez-les dans l'huile très chaude (mais non fumante) et faites cuire des deux côtés pendant quelques minutes. Les aubergines doivent être dorées et tendres.

Egouttez sur du papier absorbant. N'hésitez pas à également recouvrir de papier absorbant et à presser pour bien faire rendre l'huile.

Ajoutez le jus de citron avec le persil et l'ail et servez tiède ou à température ambiante.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_aubergines-frites_31188.aspx