

## Aubergines frites

Pour 4 personnes.

4 aubergines, 250 g de farine, sel, poivre, 2 dl d'eau, 3 œufs, persil, une touffe de cresson, un bol de sauce tomate bien relevée.

Peler les aubergines.

Les tailler en biais en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Délayer la farine avec l'eau.

Y ajouter les jaunes d'œufs, du sel et du poivre.

Incorporer les blancs battus en neige bien ferme.

Laisser reposer une dizaine de minutes.

Tremper les tranches d'aubergines dans la pâte à frire et les plonger dans la friture chaude.

Disposer ces beignets en buisson et garnir avec du persil et du cresson.

Servir avec une sauce tomate bien relevée.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.