

Beignets d'aubergines

Préparation : 20 mn, cuisson : 7 à 8 mn.

Pour 4 personnes.

4 aubergines, 250 g de farine, 3 œufs, du sel, du poivre, de la bière.

Peler les aubergines et les couper en grosses rondelles.

Mettre la farine dans une terrine.

Y ajouter une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre.

Y ajouter les jaunes d'œufs et travailler la pâte en incorporant, petit à petit, la bière jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Y mélanger les trois blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Tremper les rondelles d'aubergines dans la pâte à frire.

Plonger dans une friture chaude.

Les aubergines peuvent être servies comme entrée. Dans ce cas, il est tout aussi original que délicieux de les servir avec une mayonnaise aux fines herbes. Si, par contre, on les accompagne d'une viande blanche, les servir avec une sauce provençale ou aux tomates bien relevées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.