

LES RECETTES DE MALLORY

BEIGNETS D'AUBERGINES

Ingrédients :

aubergines
parmesan rapé
épices (paprika ou curry)
jaunes d'oeufs
chapelure
huile

Laver les aubergines, les couper en tranches fines.
Dans une assiette, mélanger les jaunes d'œufs, les épices, le parmesan. Dans une autre assiette mettre la chapelure.
Tremper les tranches dans l'assiette du mélange à base d'œufs puis dans la chapelure. Faire frire dans la poêle, sur chaque face. Les déposer sur un papier absorbant.