

FRITES D'AUBERGINES



Ingrédients :

- 1 aubergine pour 2 personnes, soit 8 frites d'aubergines par personne.
- Pâte à tempura

Préparation :

- Couper les deux extrémités de l'aubergine, couper les quatre côtés de l'aubergine pour l'éplucher et qu'elle soit le plus régulière possible.
- Couper l'aubergine en tranches puis en longueur de 1,5 cm environ de chaque côté pour former de grosses frites.
- Faire une pâte à tempura, tremper les frites d'aubergines et les faire frire dans la friteuse avec une huile chaude à 180° jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée.
- Egoutter sur du papier absorbant et réserver, servir chaud.