

Aubergines panées de Patricia.

Aubergines panées de Patricia.

2 aubergines, 2 oeufs, 2 cs de fines herbes hachées, 100 gr de noisettes moulues. Sauce tomate.
Aubergines panées de Patricia.

2 aubergines, 2 oeufs, 2 cs de fines herbes hachées, 100 gr de noisettes moulues. Sauce tomate.
Coupez les aubergines en tranches obliques d'env. 5 mm. Cuire à la vapeur en les tenant croquantes. Laisser refroidir, éponger. Mélanger 2 oeufs battus et les fines herbes hachées (ex. basilic, origan, persil) tremper les tranches d'aubergines dans d'oeuf puis dans les noisettes moulues. Dorer à la poêle sur les deux faces. Servir avec un coulis de tomate.