



lesjardiniersduvaldauthion.fr

BEIGNETS D'AUBERGINE AU BASILIC

Ingrédients : pour 4 personnes

1 grosse aubergine

2 tiges de basilic

1 œuf

150g de farine

15 cl de bière

Huile, sel, poivre

Réalisation :

Séparer le blanc d'œuf du jaune

Ciseler le basilic lavé et séché

Dans un saladier mélanger la farine, le jaune d'œuf et la bière pour obtenir une pâte lisse.

Monter le blanc en neige et incorporer délicatement à la pâte. Saler poivrer, et ajouter le basilic

Laisser reposer une heure au frais

Couper l'aubergine, lavée et séchée, en tranche fine sur toute la longueur, enrober ces tranches de pâte et faire frire sur les deux faces dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Egoutter sur papier absorbant, déguster tiède ou froid.