

les recettes d'Alice

Sandwiches d'aubergines croustillantes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

2 aubergines
2 oeufs
3 tr épaisses de jambon blanc
100 gr de chapelure
12 tr de fromage à cuire (toastinettes)

1/2 bouquet de persil plat
50 gr de farine
huile de friture

Matériel nécessaire

1 mandoline des pics en bois

Préparation et réalisation

1- Découper les aubergines à la mandoline en tranches d'1/2 cm, il en faut 24. Les cuire 5 min à l'eau bouillante salée, les égoutter sur un linge.

2- Découper les tranches de jambon en 24 morceaux.

3- Intercaler en 2 tranches d'aubergine du jambon et 1 tranche de fromage, assaisonner, couper ce qui dépasse.

4- Répartir dans 3 assiettes la farine, l'œuf battu et la chapelure mélangée au persil haché.

5- Maintenir les sandwiches avec des pics et les passer dans la farine, l'œuf et la chapelure puis les frire 3 min à l'huile chaude.

Conseils et astuces

Egoutter les sandwiches sur du papier absorbant et servir avec un quartier de citron.

Alice Délice

