

BEIGNETS D'AUBERGINE DE VERO

INGRÉDIENTS

2 aubergines
180 g de farine
2 œufs
1 càc de levure chimique
20 cl d'eau pétillante bien froide
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de paprika
Sel, poivre

PRÉPARATION

Coupez les aubergines en rondelles d'environ 5 mm. Salez-les légèrement et laissez-les dégorger 20 à 30 minutes. Essorer.

Préparez la pâte : mélangez la farine, 1 càc de levure chimique, le paprika, le sel et le poivre. Ajoutez l'œuf, l'huile d'olive puis l'eau pétillante bien froide jusqu'à obtenir une pâte lisse, un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Faites chauffer l'huile dans une poêle à fond épais. Trempez chaque rondelle dans la pâte puis les faites frire 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés.

Égouttez-les sur du papier absorbant et servez immédiatement.

Vous pouvez les accompagner d'une sauce tomate épaisse ou un yaourt assaisonné à l'ail et aux herbes.

