

# BEIGNETS D'AUBERGINES

1 grosse aubergine,  
1 càs de sel,  
2 càs de farine de pois chiches + 50g  
supplémentaire, 1 pincée de poivre,  
30g de farine avec levure incorporée,  
60ml d'eau,  
2 càc de jus de citron, 170ml d'huile d'olive.

## Sauce au yaourt de soja :

200g de yaourt de soja nature,  
2 càs d'oignon finement ciselé,  
1/2 càc de menthe séchée,  
1/2 càc de sel,  
1/2 càc de coriandre moulue, pincée de cumin moulu.



Couper l'aubergine en 20 tranches de 5 mm environ. Les faire dégorger au sel pendant 20mn environ. Rincer, égoutter soigneusement et sécher sur du papier absorbant. Sur une feuille de papier sulfurisé, mélanger 2 càs de farine de pois chiches et le poivre. En enduire légèrement les tranches d'aubergine en les secouant pour ôter tout excès. Tamiser le reste des farines dans une terrine ; faire un puits au centre. Ajouter l'eau, et le jus de citron en une seule fois. Battre jusqu'à ce que le liquide soit bien incorporé et que la pâte ne présente plus de grumeaux. Chauffer l'huile dans une grande poêle à fond épais. A l'aide de 2 fourchettes, plonger les tranches d'aubergine dans la pâte et égoutter. Les faire frire à l'huile, quelques-unes à la fois, pendant 2mn à feu vif puis moyen, jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Retourner les tranches et frire l'autre face. Les disposer sur un plat et réserver au chaud.

Continuer avec le reste de la pâte et d'aubergines. Servir avec de la sauce au yaourt de soja bien froide.

Sauce au yaourt de soja : Battre tous les ingrédients dans un bol. Le couvrir de film plastique et réfrigérer.