

Aubergines frites à la Sicilienne à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g de [fromage Mozzarella](#) ou de la [Burrata](#)

4 aubergines (1 kg minimum)

50 g sauce tomate

50 g farine de froment

3 cl huile d'olive

2 l huile

2 oeufs

sel, origan

Préparation

Cassez et battez les oeufs dans un saladier. Découpez les aubergines en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Faites-les dégorger au sel sur un égouttoir durant 2 heures. Epongez, farinez et passez-les dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Plongez-les dans la friture bouillante, laissez dorer des deux côtés. Egouttez-les sur un linge absorbant. Divisez les rondelles en deux lots égaux. Posez sur chaque rondelle du premier une tranche fine de mozzarella, poudrez d'origan, recouvrez d'une autre rondelle de mozzarella du second. Huilez la plaque du four. Disposez les aubergines dessus, arrosez d'huile d'olive. Enfourez 15 minutes à 240°. Détachez les aubergines à la palette, rangez-les sur un plat de service, nappez de sauce tomate. Servez.