

Aubergines frites au Feta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g Feta mi-sec en tranches minces
50 g de [fromage Feta](#) sec émietté
4 aubergines
2 gousses d'ail
1 ou 2 oignons émincés
2 grosses tomates
100 g huile d'olive
30 g farine
2 g basilic haché
1 oeuf battu
sel, poivre

Préparation

Emincez les oignons. Faites macérer les gousses d'ail écrasées dans l'huile durant 2 heures. Pelez et détaillez les aubergines en tranches de 6 mm environ. Après avoir réservé les gousses d'ail, versez l'huile dans une poêle. Ajoutez-y les aubergines et les oignons émincés. Laissez-les tomber à blanc. Mondez, pelez et concassez les tomates. Ajoutez-les dans la poêle et laissez réduire 30 minutes. Avec la farine et l'oeuf, composez une pâte. Trempez-y les rondelles d'aubergine. Faites frire dans une autre poêle à dorure claire. Rangez les aubergines dans un plat à four huilé. Nappez la sauce tomate. Couvrez chaque rondelle d'une petite tranche de fêta doux et d'une pincée de miettes de vieux fêta. Enfourez à 240°. Laissez gratiner environ 15 minutes.