

Aubergines frites au fromage de brebis



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g fromage de brebis frais égoutté

50 g [Parmesan](#) ou Kashkaval râpé

20 g farine

60 g huile d'olive

4 aubergines

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Fendez les aubergines en deux longitudinalement. Epépinez, creusez à l'évidoir. Faites dégorger au gros sel durant 2 heures dans une passoire. Egouttez, épongez. Dans une terrine, mélangez fromage blanc, oeufs entiers et fromages râpés. Assaisonnez : sel, poivre. Triturez avec soin. Si le mélange est trop dur, détendez-le avec 1 ou 2 cuillérées d'huile d'olive supplémentaires. Farcissez les aubergines. Tassez à la main. Farinez la surface. Dans la poêle, fritez les aubergines à l'huile d'olive très chaude en commençant par la face garnie. Retournez deux ou trois fois jusqu'à dorure.

Découvrez tous les secrets du [fromage de brebis](#).