

Les aubergines frites en persillade

4 aubergines; 1 verre d'huile; 2 cuillerées à soupe de farine; 2 gousses d'ail; 1 bouquet de persil; sel, poivre; une noix de beurre de cuisine.

1. Couper les aubergines avec leur peau en rondelles épaisses d'au moins 1 cm. Les saupoudrer de sel fin et laisser dégorger durant 30 minutes. Puis les essuyer avec un linge et les enfariner.

2. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Lorsqu'elle est chaude, mais non brûlante, disposer les aubergines de manière à ce qu'elles baignent dans l'huile. Faire dorer de tous les côtés. Les ranger dans un plat et tenir au chaud. Saler et poivrer.

3. Hacher finement le persil et l'ail. Faire revenir ces deux ingrédients dans une noix de beurre. Verser sur les aubergines, juste avant de servir.